TAFER®

TECNOLOGIE AVANZATE FORNI E RISCALDAMENTO
OVEN AND HEATING ADVANCED TECHNOLOGIES

MANUALE D'USO E ISTALLAZIONE

FORNI A LEGNA A FUOCO INDIRETTO

INSTALLATION AND USER MANUAL

WOOD-BURNING OVEN WITH INDIRECT FLAME

LINEA GEOS LINE

TAFER *s.r.l.*
Via del Lavoro n. 57
loc. Ponte Rosso
47835 - Saludecio (RN)
Tel 0541.858066 Fax 0541.857525
www.tafer.it
e-mail: info@tafer.it

ALCUNE NOTE SUL MANUALE D'USO

Ricordare che il MANUALE D'USO non è un accessorio del Forno, ma è PARTE INTEGRANTE del Forno stesso ed è una PRESCRIZIONE DI SICUREZZA.

Per questa ragione bisogna:

conservarlo in buono stato, in vicinanza del Forno e passarlo a qualsiasi conduttore, utente o successivo proprietario, così che dal Forno stesso si possano ricavare al meglio tutte le informazioni per cui è stato realizzato al massimo della SICUREZZA.
Ricordarsi che qualsiasi aggiornamento va inserito nello stesso manuale come verrà indicato dal Costruttore.

Il manuale non deve essere danneggiato, deve rimanere integro (non strappare i fogli), va conservato al riparo da umidità e calore; durante la consultazione bisogna evitare di ungerlo o deteriorne la leggibilità.

Per facilitare la consultazione, il manuale è stato diviso in parti così che ogni fase sia ben articolata.
Le parti che richiedono più attenzione vengono richiamate con simboli.
Con questo accorgimento, il Costruttore intende richiamare l'attenzione del lettore sulle ATTENZIONI, AVVERTENZE e PERICOLI che lo riguardano.

Tutti i disegni e qualsiasi altro documento sono di proprietà del Costruttore che se ne riserva tutti i diritti e ricorda che non possono essere messi a disposizione di terzi senza la Sua approvazione scritta.
E' quindi vietata qualsiasi riproduzione anche parziale del testo e delle illustrazioni.

TAFER®
TECNOLOGIE AVANZATE FORNI E RISCALDAMENTO
OVEN AND HEATING ADVANCED TECHNOLOGIES
MANUALE D'USO E ISTALLAZIONE
FORNI A LEGNA A FUOCO INDIRETTO
INSTALLATION AND USER MANUAL
WOOD-BURNING OVEN WITH INDIRECT FLAME
LINEA GEOS LINE

NOTES CONCERNING THE USER MANUAL

Remember that the USER'S MANUAL is not an accessory to the Oven, but an INTEGRAL PART of the Oven itself and is part of the SAFETY REGULATIONS.

Therefore it must be:

kept in good condition near the oven and given to any operator, user, or subsequent owner so that all of the information can be easily obtained regarding the purposes for which the Oven itself was created and so that it can be used in complete SAFETY.
Remember that any updates indicated by the Manufacturer are to inserted into the manual.

The manual must not be damaged, must remain intact (do not tear out pages), and should be kept away from heat and humidity;
when using, avoid dirtying it or reducing legibility.

To facilitate consultation, the manual was divided into parts so that each phase is clearly listed.
The parts which require closer attention are identified by symbols.
The Manufacturer intends, n this way, to catch the reader's attention using the words ATTENTION, WARNING, and DANGER when necessary.

All of the drawings and any other documents are property of the Manufacturer who reserves all rights to them and reminds that they may not be made available to third parties without the Manufacturer's written approval.
Therefore, any reproduction, even partial, of the text and illustrations is prohibited.

INDICE

TABLE OF CONTENTS

	PARTE PARTE	PAGINA PAGINA	
INFORMAZIONI INTRODUTTIVE	**1**	**5**	**INTRODUCTORY INFORMATION**
- IDENTIFICAZIONE FORNO	1.1	5	- OVEN IDENTIFICATION
- NOTE GENERALI ALLA CONSEGNA	1.2	6	- GENERAL NOTES REGARDING DELIVERY
- DESCRIZIONE FORNO	1.3	7	- OVEN DESCRIPTION
PRESCRIZIONI DI SICUREZZA	**2**	**13**	**SAFETY REGULATIONS**
CARATTERISTICHE TECNICHE	**3**	**20**	**TECHNICAL CHARACTERISTICS**
TRASPORTO E ISTALLAZIONE	**4**	**21**	**TRANSPORT AND INSTALLATION**
- INSTALLAZIONE DEL FORNO **CON CARRELLO** PER ESTERNO	4.1	21	- INDOOR OR OUTDOOR INSTALLATION
PANNELLO COMANDI E SUE DESCRIZIONI	**5**	**24**	**CONTROL PANEL AND ITS DESCRIPTION**
MESSA A PUNTO	**6**	**26**	**SETUP**
AVVIAMENTO	**7**	**29**	**STARTUP**
- COME AVVIARE IL FORNO	7.1	30	- HOW TO START THE OVEN
- COME UTILIZZARE IL FORNO PER CUOCERE I CIBI	7.2	31	- USING THE OVEN TO COOK FOODS
ARRESTI	**8**	**36**	**SHUTDOWN**
- ARRESTO PER LUNGHE FERMATE	8.2	38	- LONG-TERM SHUTDOWN
- ARRESTO PER MANCANZA DI TENSIONE	8.3	39	- POWER SHORTAGE SHUTDOWN
PULIZIA	**9**	**40**	**CLEANING**
- PULIZIA CAMERA DI COTTURA	9.1	41	- OVEN CLEANING
- PULIZIA CAMERA DI COMBUSTIONE	9.2	44	- FURNACE CLEANING
- PULIZIE ESTERNE	9.3	45	- EXTERNAL CLEANING
LUBRIFICAZIONE	**10**	**47**	**LUBRICATION**
MANUTENZIONE ORDINARIA	**11**	**48**	**MAINTENANCE**
- SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA ILLUMINAZIONE INTERNA	11.1	49	- REPLACING THE INTERNAL LIGHTING LAMP
- CONTROLLO CIELO DELLA CAMERA DI COMBUSTIONE	11.2	50	- CHECKING THE CEILING OF THE FURNACE
ANOMALIE E RIMEDI	**12**	**51**	**ANOMALIES AND SOLUTIONS**
PARTI DI RICAMBIO	**13**	**52**	**SPARE PARTS**
- ACCESSORI	13.1	53	- ACCESSORIES
SCHEMA PRATICO IMPIANTO ELETTRICO	**14**	**54**	**WIRING DIAGRAM**
ALLEGATI	**15**	**55**	**ATTACHMENTS**
INFORMAZIONI DI ASSISTENZA TECNICA	**16**	**56**	**TECHNICAL ASSISTANCE INFORMATION**
DISPOSIZIONE PANNELLO COMANDI E PARTI DEL FORNO	**17**	**57**	**LAYOUT OF CONTROL PANEL AND OVEN**

PARTE 1
INFORMAZIONI INTRODUTTIVE

I Forni della linea GEOS sono stati realizzati in conformità alla Direttiva CEE 98/37 (ex 89/392 e sue modifiche), e sono stati progettati ripettando le altre norme interessate.

Questa parte comprende i seguenti titoli:

1.1
IDENTIFICAZIONE FORNO

1.2
NOTE GENERALI ALLA CONSEGNA

1.3
DESCRIZIONE FORNO

PART 1
INTRODUCTORY INFORMATION

GEOS ovens comply with EEC Directive 98/37 (former 89/392 and relevant amendments) and are designed according to applicable regulations in force.

This part includes the following topics:

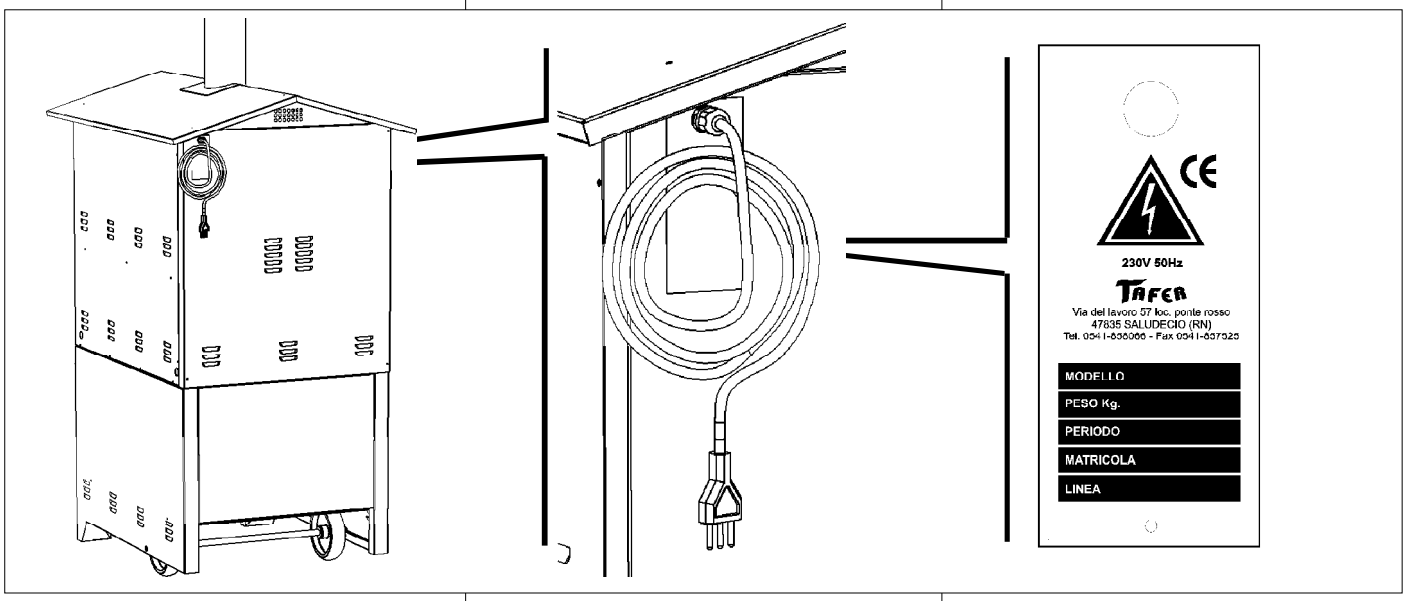
1.1
OVEN IDENTIFICATION

1.2
GENERAL NOTES REGARDING DELIVERY

1.3
OVEN DESCRIPTION

1.1 IDENTIFICAZIONE FORNO

1.1 OVEN IDENTIFICATION

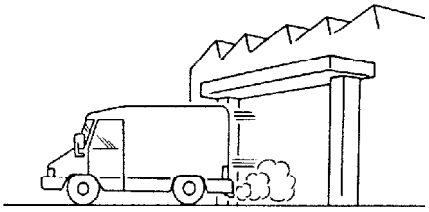


Per qualsiasi comunicazione con il Costruttore o Rivenditore di zona, citare sempre il N° di MATRICOLA, tipo di MODELLO e PERIODO di fabbricazione, scritte sull'etichette poste dietro il Forno e dietro il carrello.

For any correspondence with the Manufacturer or Local Retailer, always state the SERIAL NO., MODEL type, and PERIOD of construction found on the labels located on the back of the Oven and cart.

1.2
NOTE GENERALI ALLA CONSEGNA

1.2.1
Il Forno a legna TAFER della Linea GEOS, e accessori, vengono spediti e imballati in cartoni o cellofan termoretraibile.



1.2.2
Al ricevimento controllare che:

1) Gl'imballi sono integri.

2) La fornitura corrisponde alle specifiche dell'ordine.

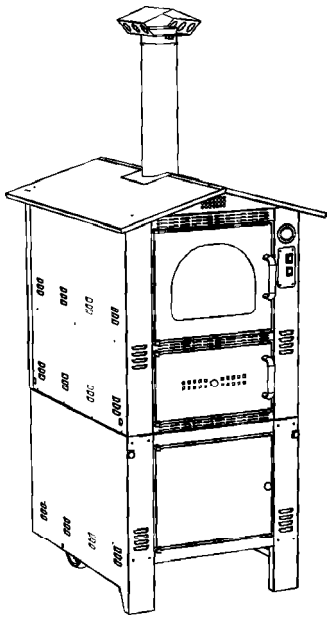
3) Non vi sono danni al Forno e accessori.

DESCRIZIONE:

A = FORNO DA ESTERNO

B = CARRELLO PORTALEGNA *(optional)*

C = KIT ACCESSORI
- *manuale d'uso*
- *Teglia rettangolare*
- *Teglia tonda*
- *Griglia portateglia*
- *Attizzafuoco*



C

1.2.3
In caso di danni o pezzi mancanti, informare immediatamente e in modo dettagliato il Costruttore od il Rivenditore Autorizzato.

1.2
GENERAL NOTES REGARDING DELIVERY

1.2.1
The GEOS wood Oven by TAFER and accessories are shipped and packaged in cardboard or heatshrinking cellophane.

1.2.2
Upon receipt check that:

1) The packaging is intact.

2) Supply corresponds to order specifications.

3) No damage has been done to the Oven and accessories.

DESCRIPTION:

A = OUTDOOR OVEN

B = WOOD CART
(optional)

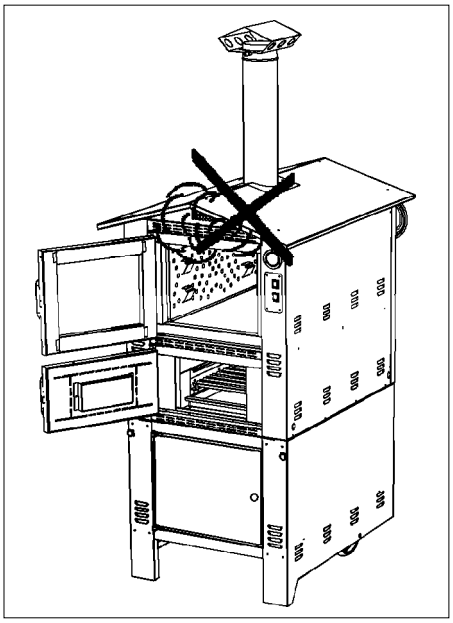
C = ACCESSORY KIT
- Tray
- Tray rack
- Pizza paddle
- Grill
- Poker

1.2.3
In the case of damages or missing pieces, immediately inform the Manufacturer or Authorized Retailer in detail.

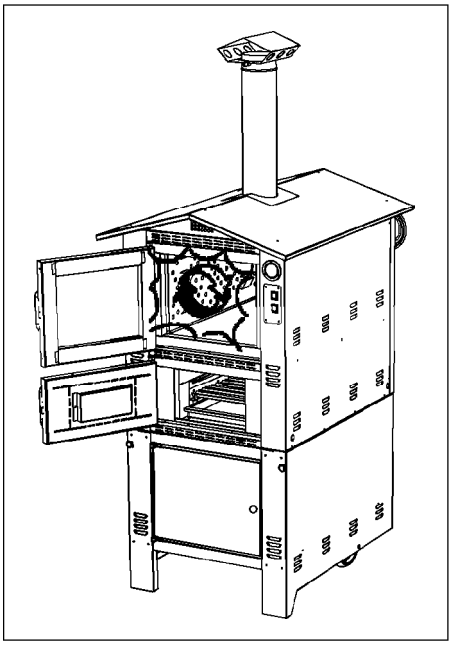
1.3
DESCRIZIONE FORNO

1.3.1
Il forno TAFER della Linea GEOS, è un forno a legna, a fuoco indiretto e cottura continua ventilata.

Questa caratteristica lo distingue dagli altri forni tradizionali - a fuoco diretto - in quanto, la camera di combustione completamente separata dalla camera di cottura, permette di cuocere i cibi evitando il contatto con fumo, cenere e gas tossici.

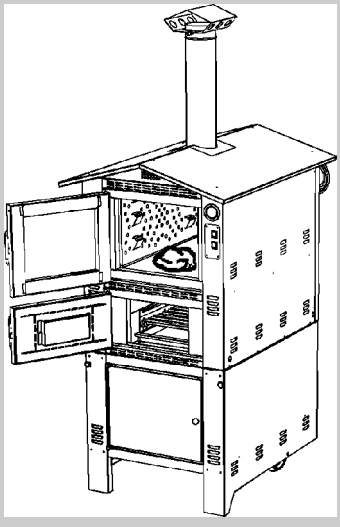


1.3.2
Inoltre il Brevetto Esclusivo, rispetto ai forni tradizionali della stessa tipologia (a fuoco indiretto) ha un diverso modo di diffondere il calore che permette di cuocere i cibi e non bruciarli, rispettando naturalmente i tempi e la temperatura appropriata (vedere tabella indicativa).



1.3.3
Inoltre la ventilazione nella camera di cottura, permette di cuocere contemporaneamente cibi di natura diversa senza influenzare il sapore ***e odore*** *degli stessi;*

in questo modo la distribuzione del calore è uniforme su tutti i piani di cottura a qualsiasi temperatura, così da evitare inutili perdite di tempo.



1.3
OVEN DESCRIPTION

1.3.1
The GEOS oven by TAFER is a wood-burning oven with indirect flame and continuous, ventilated cooking.

This feature distinguishes it from other traditional ovens - with direct flame - in that, the furnace, being completely separate from the oven, allows food to be cooked while avoiding contact with smoke, ashes, and toxic gases.

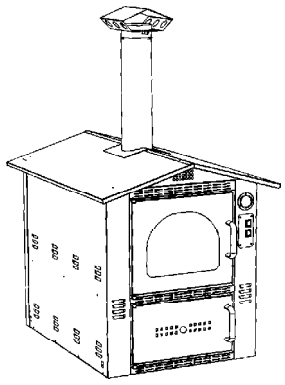
1.3.2
The Exclusive Oven Patent has a new heat distribution system with respect to traditional ovens of the same type (with indirect flame) that cooks without burning, following, quite naturally the right cooking times and temperature (see table).

1.3.3
Furthermore, ventilation in the oven allows for the simultaneous cooking of different types of food without changing their flavors and smells;

the heat, at any temperature, is therefore distributed uniformly to all of the cooking levels in order to avoid useless loss of time.

1.3.4
La sua struttura cubiforme lo rende molto robusto, adattabile in qualsiasi ambiente e facile da posizionare.

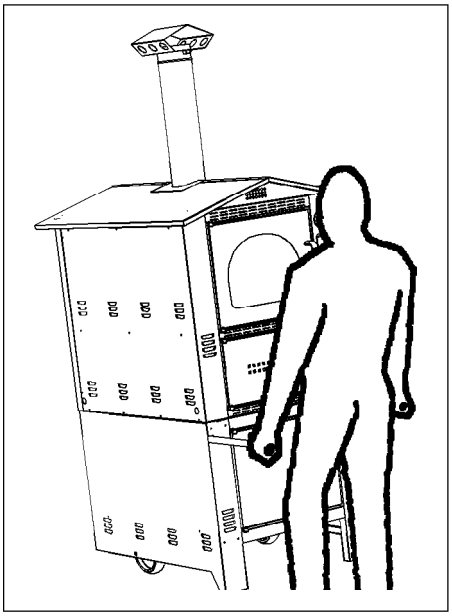
Tutta la struttura del Forno, compresi i mantelli, sono realizzati in lega alluminata, per ridurre la formazione di ruggine e garantire maggiore durata nel tempo.



1.3.4
Its cubicle structure makes it very sturdy, suitable for any environment, and easy to position.

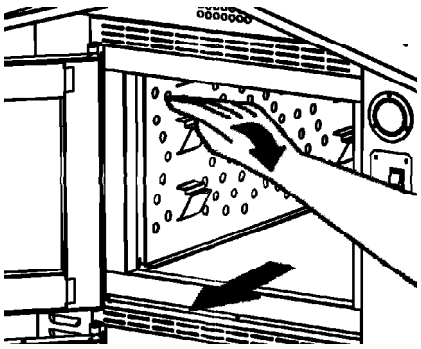
The entire Oven structure, including the casing, is in aluminised alloy to prevent rusting and ensure a longer life.

1.3.5
Il carrello portalegna (optional) è dotato di ruote e manici, per facilitarne lo spostamento e di un ampio vano per legna e oggetti vari.



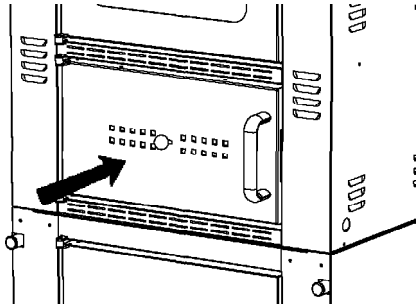
1.3.5
The wood cart (optional) is equipped with wheels and handles to facilitate movement and includes a large space for wood and other objects.

1.3.6
*La camera di cottura in ACCIAIO INOX 430 BA -**non tossico**- ha la possibilità di essere smontata e lavata, per garantire un'igiene migliore.*



1.3.6
The oven is made of **-non-toxic-** 430 BA STAINLESS STEEL and may be disassembled and cleaned to guarantee better hygiene.

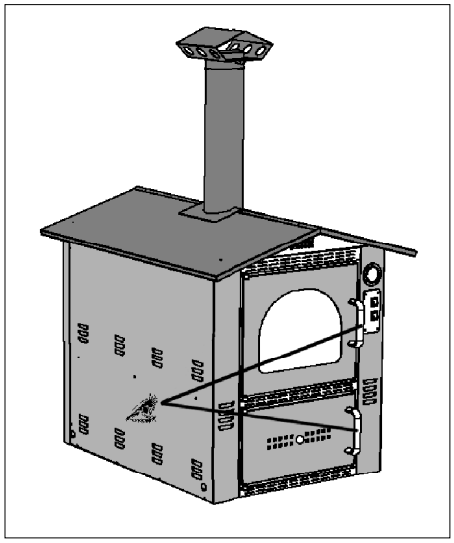
1.3.7
Lo sportello della camera di combustione, ha una griglia di controllo aria/fuoco, che permette di regolare la combustione della legna.



1.3.7
The furnace door has an air/fire grate to regulate wood comsumption.

1.3.8
Il Forno è dotato di mantelli sostituibili in loco in ogni sua parte e sono verniciati a caldo con polveri non tossiche.

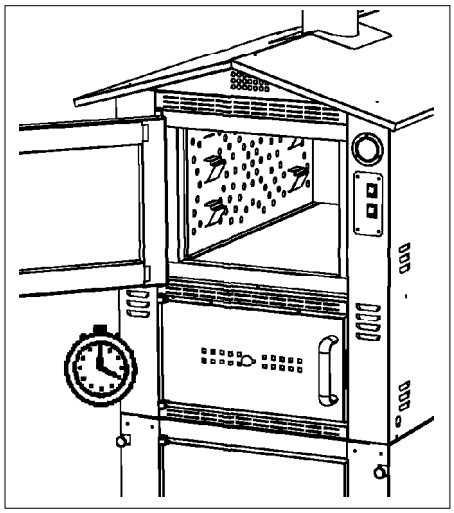
I manici degli sportelli sono antiscotto per poter agire in tutta tranquillità .



1.3.8
The Oven has a casing, which can be fully replaced on site, with non-toxic hot powder paint finish.

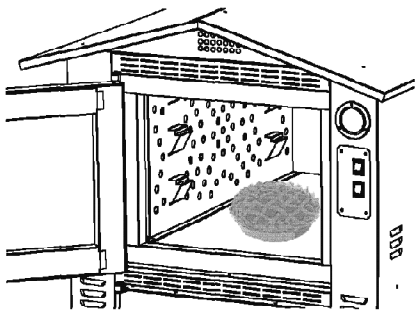
The doors have scorch-proof handles, while the Oven door and Furnace .

1.3.9
*Il sistema d'isolamento di questo Forno è tale da permettere un'elevata tenuta del calore nella camera di cottura e una temperatura esterna bassa; (circa 70°C dopo **4 ore** di funzionamento a **300°C**).*



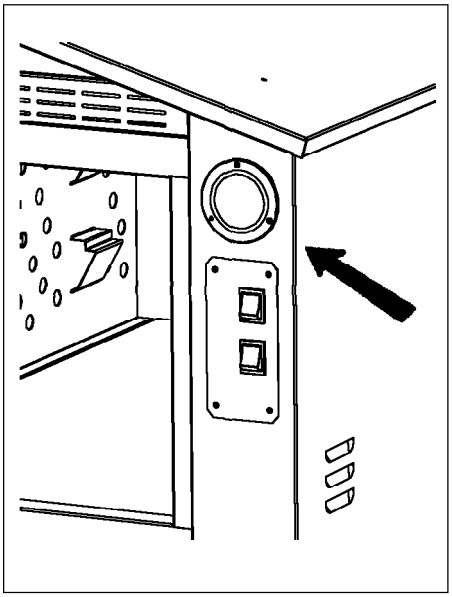
1.3.9
The Oven's insulation system allows for a high retainment of heat in the oven and a low external temperature;
(approx. 70° C. after **4 hours** of operation at **300° C**).

1.3.10
La luce interna al forno, è composta da UNA lampade e permette di vedere con facilità i cibi ed il loro grado di cottura.



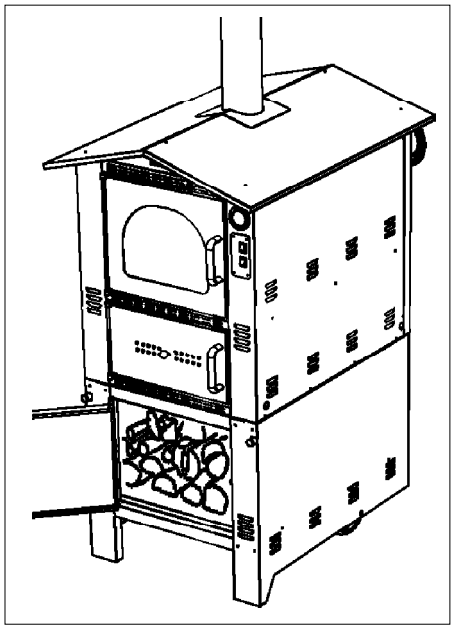
1.3.10
The light inside the oven is made up of ONE bulbs and allows the food and its degree of cooking to be easily seen.

1.3.11
Un termometro esterno, indica la temperatura nella Camera di Cottura .



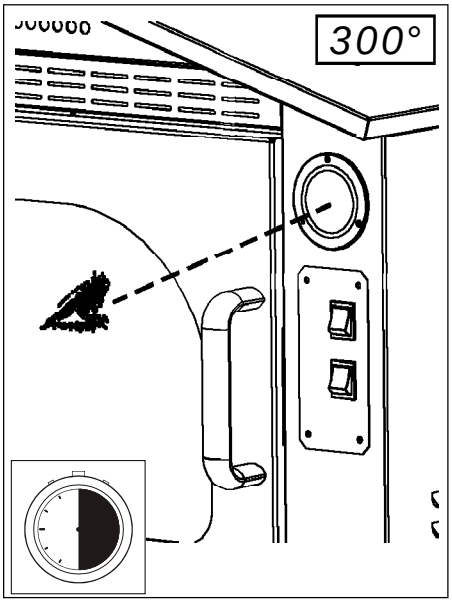
1.3.11
An external thermometer indicates the temperature in the Oven .

1.3.12
*Il consumo medio a **300° C.**, è di circa 4 Kg. di legna all'ora.*



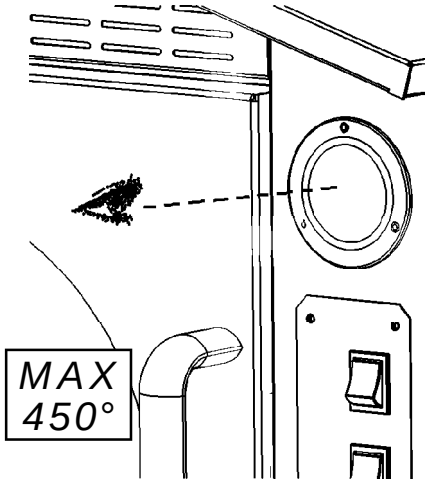
1.3.12
Average consumption at **300° C** is approximately 4 Kg. of wood per hour.

1.3.13
*Il tempo di riscaldamento del Forno per raggiungere la temperatura di **300° C.** è di circa 20 minuti.*



1.3.13
The Oven's heating time for reaching a temperature of **300° C** is approximately a half hour.

1.3.14
*La temperatura massima che il Forno può raggiungere, è di **450° C e non oltre.***



1.3.14
The maximum temperature which the Oven can reach is **450° C and no higher.**

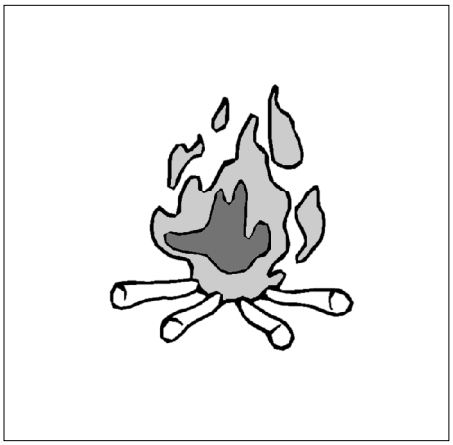
1.3.15
DESTINAZIONE D'USO

*Il Forno GEOS è stato progettato e costruito **esclusivamente** per la cottura dei cibi , mediante il calore prodotto da combustione di legna naturale e stagionata **(NON TRUCIOLARE, LEGNA VERNICIATA ECC.)***

Ogni altro utilizzo, diverso da quanto riportato in questo manuale, è da considerarsi uso improprio.

NOTA:

il forno è costruito ESCLUSIVAMENTE per USO ESTERNO



1.3.15
PURPOSE OF USE

The GEOS Oven was designed and constructed **exclusively** for the cooking of food and for the heating of the environment by using the heat produced by the burning of small pieces of natural, dry wood **(NOT CHIPBOARD, PAINTED WOOD ETC.).**

Any other use different from that reported in this manual is to be considered improper.

NOTE:

kiln is built **exclusively** for **outdoor use.**

PARTE 2
PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

Durante la consultazione del presente manuale d'uso e sul Forno, troverete alcuni simboli;
questi hanno un ben preciso significato.

SIMBOLOGIA CONVENZIONALE E SUA DEFINIZIONE

2.1
ATTENZIONE
PERICOLO DI FOLGORAZIONE
Segnala al personale interessato che l'operazione descritta presenta se non effettuata nel rispetto delle normative di sIcurezza, il rischio di subire uno shock elettrico.

2.2
ATTENZIONE
PERICOLO GENERICO
Segnala al personale interessato, che l'operazione descritta presenta, se non effettuata nel rispetto delle normative di sicurezza, il rischio di subire danni fisici.

2.3
NOTA
Segnala al personale interessato, informazioni il cui contenuto è di rilevante considerazione o importanza.

2.4
AVVERTENZE
Segnala al personale interessato, informazioni il cui contenuto se non rispettato, può causare lievi ferite alle persone o danni al forno.

PART 2
SAFETY REGULATIONS

When using the present user manual and Oven, certain symbols will be found; these have very precise meanings.

CONVENTIONAL SYMBOLS AND THEIR DEFINITION

2.1
ATTENTION
DANGER OF ELECTROCUTION
Informs persons concerned that the described operation presents the risk of electric shock if not carried out in accordance with regulations.

2.2
ATTENTION DANGER
Informs persons concerned that the described operation presents the risk of personal injury, if not carried out in accordance with regulations.

2.3
NOTE
Informs persons concerned about important information.

2.4
WARNING
Informs persons concerned that if the instructions are not complied with, slight injuries to persons or damage to the oven may take place.

2.5
OPERATORE
O CONDUTTORE FORNO
Identifica personale qualificato, ossia munito di competenze specifiche, in quanto le operazioni sono completamente manuali, quindi si rimanda alla preparazione e sensibilità dell'operatore.

E' tassativamente proibito all'operatore eseguire le operazioni che vengono indicate di responsabilità del MANUTENTORE ELETTTRICO.

2.5
OVEN USER
OR OPERATOR
Identifies qualified personnel or those having special qualifications given that the operations are completely manual. Therefore, refer to the training and ability of the operator.

The operator is absolutely prohibited to carry out operations which are indicated as the responsibility of an ELECTRICAL MAINTENANCE OPERATOR.

2.6
MANUTENTORE ELETTRICO
O PERSONA ISTRUITA
(Vedi EN 60204 punto 3.55)
Tecnico qualificato in grado di condurre la macchina in condizioni normali; è preposto a tutti gli interventi di natura elettrica di regolazione, di manutenzione, e di riparazione.
E' in grado di operare in presenza di tensione all'interno di armadi o scatole elettriche.

2.6
ELECTRICAL MAINTENANCE
OPERATOR OR QUALIFIED PERSON
(See EN 60204 point 3.55)
Qualified technician able to operate the machine under normal conditions; in charge of all electrical interventions including regulation, maintenance, and repair.
The operator is able to work when power is present within electrical cabinets or boxes.

2.7
PROTEZIONE PERSONALE
La presenza di un simbolo tra quelli a fianco della descrizione richiede obbligatoriamente l'utilizzo di protezioni personali da parte dell'operatore, essendo implicito il rischio d'infortunio.

2.7
PERSONAL PROTECTION
The presence of a symbol amongst those next to the description absolutely requires the use of personal protection on behalf of the operator since the risk of accident is present.

2.8
CONSIGLIO
Si riferisce ad un modo di lavoro sperimentato in fabbrica, ben sapendo che ogni operatore svilupperà poi un suo modo di operare.

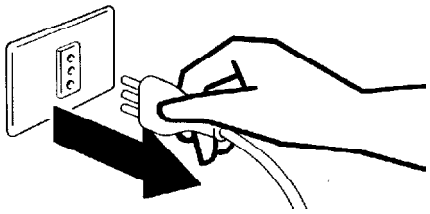
2.8
RECOMMENDATION
This refers to a work method tested in the factory, keeping in mind that every operator will then develop his own work method.

2.9
INTERVENTI STRAORDINARI
Eventuali interventi di manutenzione evidenziati dal simbolo qui a fianco, sono da richiedere al Rivenditore Autorizzato.

2.9
SPECIAL INTERVENTIONS
Any maintenance interventions represented by the symbol shown adjacently are to be requested from an Authorized Retailer.

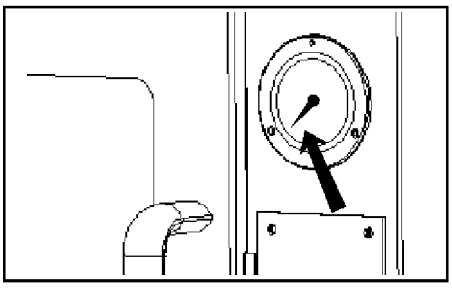
2.10
Prima dell'installazione del Forno, il cliente deve assicurarsi che il pavimento dove verrà installato, sia sufficientemente livellato, che ne possa sopportare il peso (vedi caratteristiche techiche Parte 3) e che vi siano le predisposizioni tecnologiche.

2.10
Before installing the Oven, the customer must make sure that the floor where it will be installed is sufficiently level, that it can support the weight (see technical characteristics Part 3), and that the technological requirements are available.



2.11
Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, riparazione o pulizia, staccare la spina di alimentazione dalla presa di rete ***ed attendere che il Forno abbia raggiunto la temperatura ambiente.***

2.11
Before carrying out any maintenance intervention, repair or cleaning, remove the power plug from the outlet **and wait for the Oven to reach room temperature.**



2.12
La tensione di rete nel Forno GEOS, alimenta la luce interna e la ventilazione.

.

E' fatto obbligo al cliente di verificare che l'impianto elettrico di rete, dove il Forno verrà istallato, sia fornito di una ***buona messa a terra*** *e di un impianto a norme provvisto d'interruttore differenziale (salvavita).*

In caso contrario adeguare l'impianto a carico dell'utilizzatore.

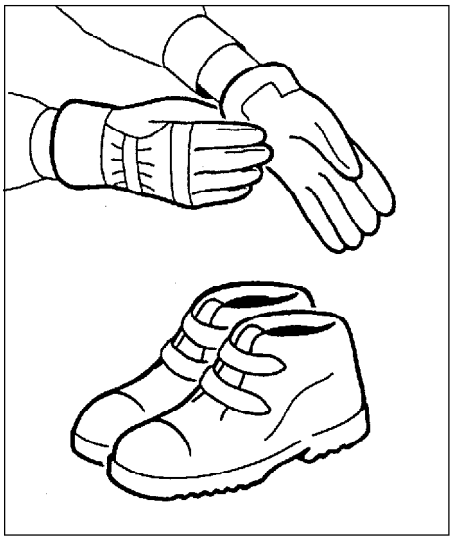
2.12
The mains voltage of the GEOS Oven supplies power to the internal lighting and to the hot air generator, when installed.

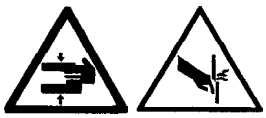
The customer must verify that the electrical system where the Oven will be installed has **good grounding,** is in accordance with regulations, and provided with a differential switch (safety switch).

If not, the system must be adapted by the user.

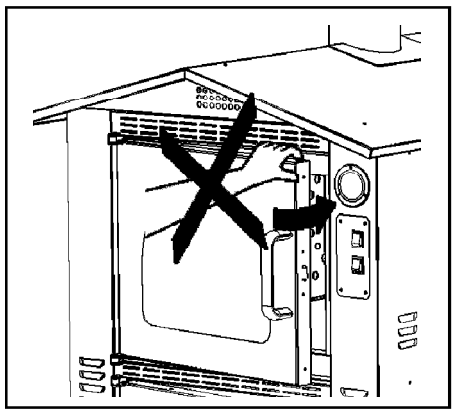
2.13
Per qualsiasi movimentazione o installazione del Forno, la persona addetta, deve sempre indossare ***GUANTI DA LAVORO E SCARPE INTINFORTUNISTICHE*** *e fare riferimento alla "Parte 4 Trasporto ed Installazione".*

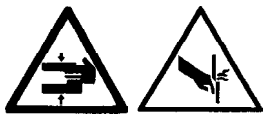
2.13
For any handling or installation of the Oven, the person responsible must always wear **WORK GLOVES AND SAFETY SHOES** and refer to "Part 4 Transport and Installation".





2.14
ATTENZIONE PERICOLO DI SCHIACCIAMENTO E/O CESOIAMENTO!
Chiudere o aprire gli sportelli del Forno impugnando solo ***ed esclusivamente le maniglie.***





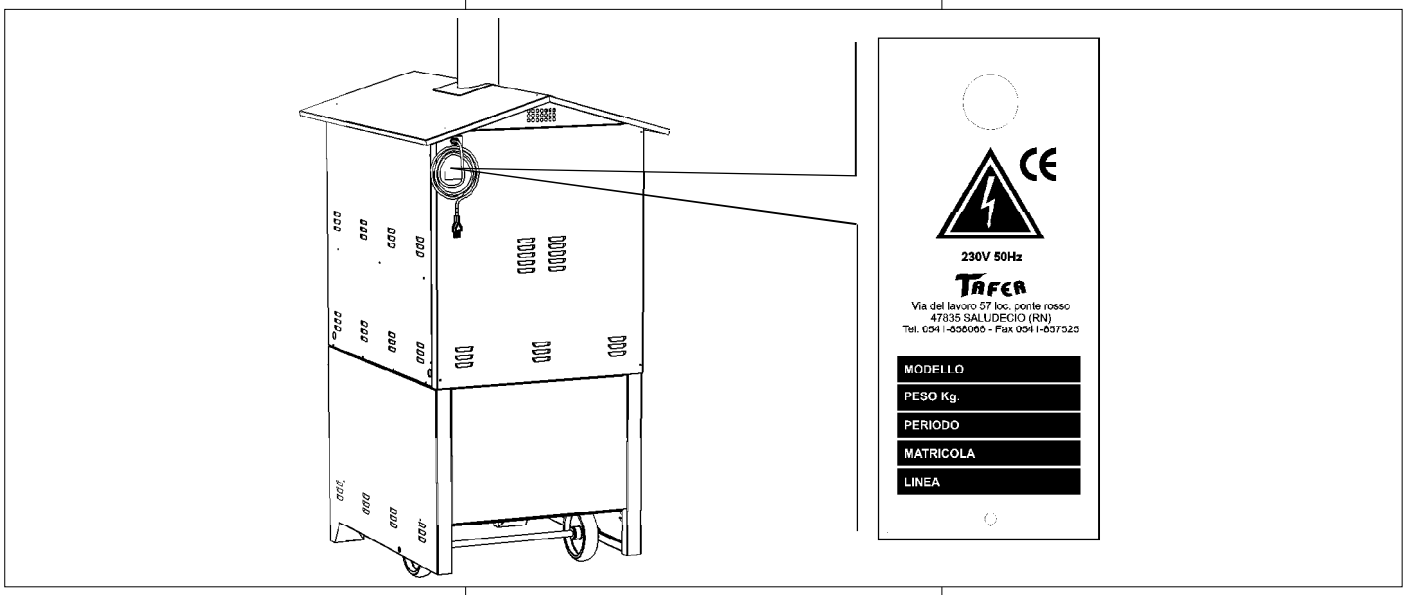
2.14
ATTENTION: DANGER OF CRUSHING AND/OR SHEARING!
Close or open the Oven doors using only **and exclusively the handles.**

2.15
Non manomettere o deteriorare volutamente i dispositivi di sicurezza, ne rimuovere o nascondere le etichette di avvertimento, ne modificare le caratteristiche del Forno.

IN CASI DI DETERIORAMENTO OD ILLEGGIBILITA' richiedere il cambio al Rivenditore Autorizzato.

2.15
Do not intentionally tamper with or damage the safety devices, remove or hide the warning labels, or modify the Oven's characteristics.

IN CASE OF DAMAGE OR ILLEGIBILITY, request a replacement from an Authorized Retailer.



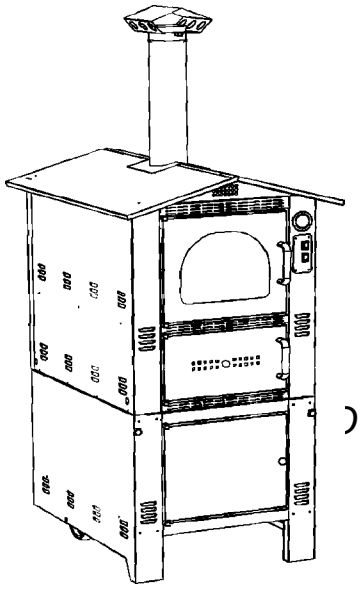
2.16
Verificare periodicamente etichette e messa a terra.

2.16
Periodically verify the labels and grounding.

2.17
Ogni 250 ore di funzionamento o quando la Camera di Combustione fa fumo, pulire la Canna Fumaria.

2.17
The Flue, Furnace, Pipe and Smoke Exhaust with Valve must be cleaned out after 250 hours of running, or whenever the Furnace is smoky.
(See Part 9 CLEANING).

2.18
La posizione dell'operatore è davanti al Forno.

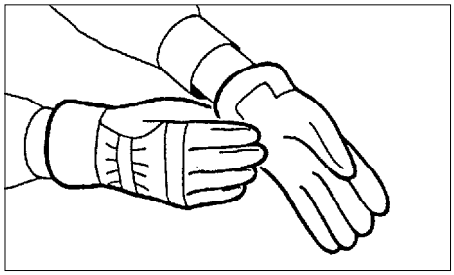


2.18
The operator's position is in front of the Oven.

2.19
ATTENZIONE
PERICOLO D'URTO!
Tenere gli sportelli del Forno sempre chiusi, eccetto quando si deve accedere alle parti interne, e poi richiuderli sempre.

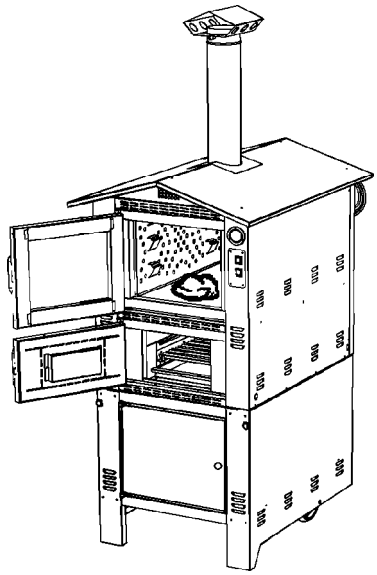
2.19
ATTENTION:
DANGER OF COLLISION!
Always keep the Oven doors closed except when accessing the internal parts, being sure to always close them afterwards.

2.20
Per qualsiasi operazione, usare sempre guanti antiscottature.



2.20
Always use scorch-proof gloves for any operation.

2.21
ATTENZIONE PERICOLO GENERICO E DI USTIONE!
Non toccare, appoggiarsi o sedersi per nessuna ragione in nessuna parte del Forno tanto che questo sia spento o acceso.

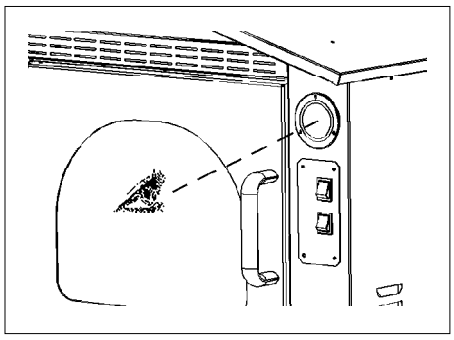


2.21
ATTENTION:
GENERIC DANGER AND DANGER OF BURNING!
Do not touch, lean, or sit on, for any reason, any part of the Oven whether it is on or off.

2.22
Posizionare la legna sempre al centro o in fondo alla Camera di Combustione e ***mai in testa****.*

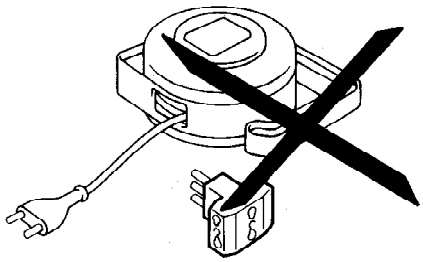
2.22
Always place the wood in the middle or at the back of the Furnace and **never towards the front.**

2.23
Prima di cucinare portare il Forno ***sempre*** *a temperatura d'esercizio (fare riferimento alla Tabella di Cottura Indicativa* ***"Parte 7 - Avviamento")****.*



2.23
Before cooking or baking, **always** let the Oven arrive at the operating temperature (refer to the Recommended Cooking Table "**Part 7 Startup"**).

2.24
Non usare adattatori tra la spina del forno e la presa di rete.

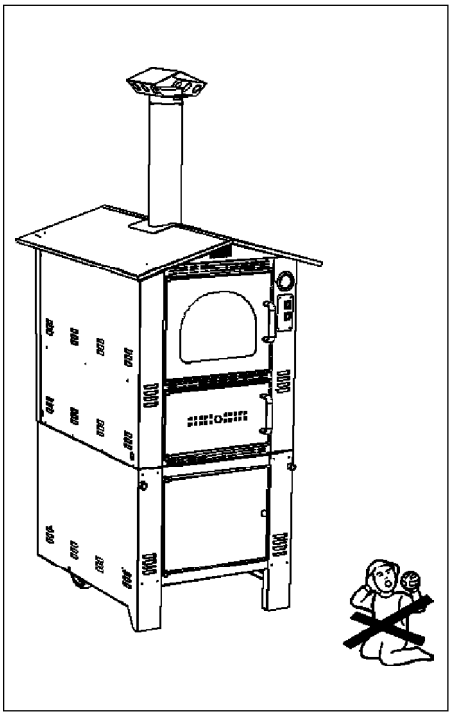


2.24
Do not use adapters between the oven plug and the power outlet.

2.25
L'operatore deve aver cura che lo spazio intorno al Forno sia sempre pulito in modo da evitare scivolamenti e di conseguenza urti e/o cadute.

2.25
The operator must take care that the space surrounding the Oven is always clean in order to avoid slipping and therefore collision and/or falls.

2.26
Tenere lontano dal Forno bambini o persone che non conoscono i pericoli.



2.26
Keep children or persons who do not understand the dangers involved away from the Oven.

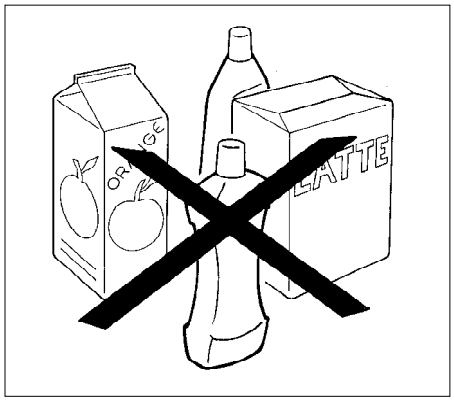
2.27
ATTENZIONE
PERICOLO GENERICO!
Per il funzionamento del Forno, è assolutamente vietato usare combustibili diversi dalla LEGNA NATURALE.

2.27
ATTENTION:
DANGER!
The use of a combustible other than NATURAL WOOD for Oven operation is absolutely prohibited.

2.28
ATTENZIONE PERICOLO DI ESPLOSIONE!
E' assolutamente vietato accendere il Forno con sostanze liquide o gassose.
(Es. alcool, petrolio, diavolina ecc.)

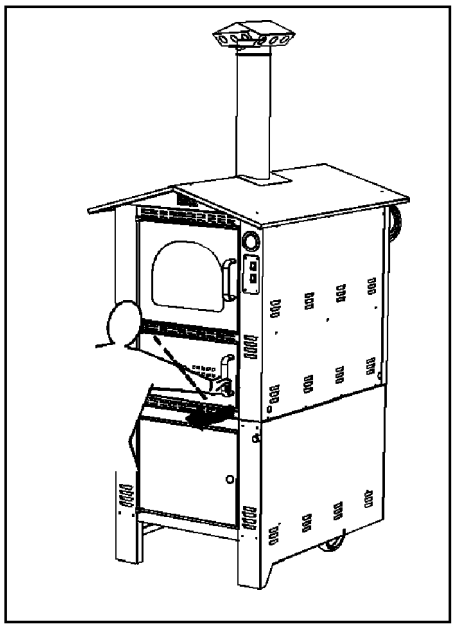
2.28
ATTENTION:
DANGER OF EXPLOSION!
The use of liquid or gaseous substances to light the Oven is absolutely prohibited.
(Ex. alcohol, kerosene, lighter fluid, etc.)

2.29
ATTENZIONE
PERICOLO GENERICO!
Durante il funzionamento del Forno, non introdurre nella Camera di Combustione buste di plastica, bottiglie di plastica o qualsiasi altro materiale diverso dalla legna naturale.



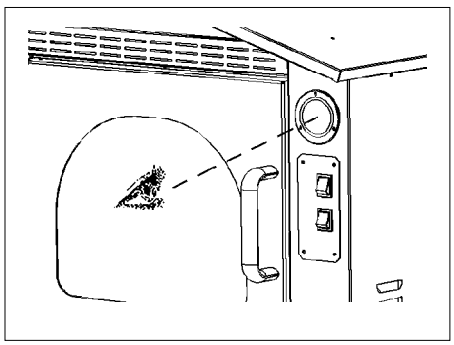
2.29
ATTENTION:
DANGER!
During Oven operation, do not introduce plastic bags and bottles, or any other material other than natural wood into the Furnace.

2.30
ATTENZIONE PERICOLO DI CADUTA BRACE!
Fare attenzione quando si apre la Camera di Combustione.



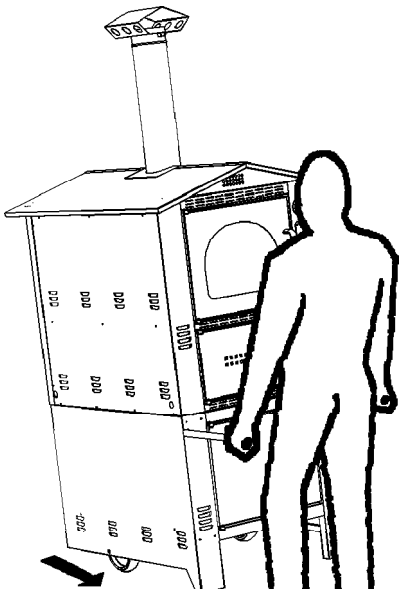
2.30
ATTENTION:
DANGER OF FALLING EMBERS!
Be careful when opening the Furnace.

2.31
ATTENZIONE PERICOLO DI DANNEGGIAMENTO DELL'IMPIANTO ELETTRICO E DEL TERMOMETRO!
Il Forno GEOS non deve MAI raggiungere la temperatura ***maggiore a 450° C.***



2.31
ATTENTION:
DANGER OF DAMAGE TO THE ELECTRICAL SYSTEM AND THERMOMETER!
The GEOS Oven must NEVER reach temperatures **above 450° C.**

2.32
ATTENZIONE:
PERICOLO DI RIBALTAMENTO!
Quando si effettuano piccoli o grandi spostamenti, non alzare il Forno più di ***6 cm. circa*** *da terra e ricordarsi che il forno va tirato per i manici e mai spinto.*



2.32
ATTENTION:
DANGER OF OVERTURNING!
When small or large movements are carried out, do not lift the Oven more than **approx. 6 cm.** from the ground.

2.33
In caso si devono sostituire pezzi usurati e/o rotti, richiedere sempre ricambi originali al Rivenditore Autorizzato.

2.33
In the case in which worn out and/or broken pieces must be replaced, always request original spare parts from an Authorized Retailer.

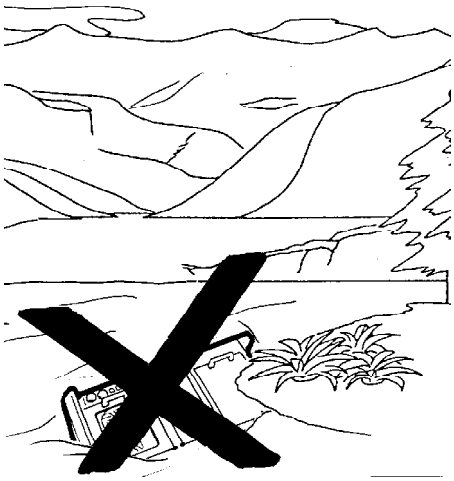
2.34
AVVERTENZA!
PER NON DETERIORARE IL MATERIALE, non spegnere MAI il fuoco della Camera ***di Combustione, con acqua.***

2.34
WARNING!
SO AS NOT TO RUIN THE MATERIAL, NEVER put out the fire **of the Furnace using water.**

2.35
Mantenere tutti i dispositivi efficienti e sicuri, fino alla fine della vita.

2.35
Maintain all of the devices efficient and safe for the entire working life of the Oven.

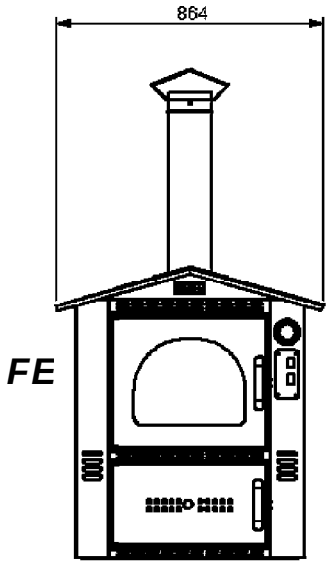
2.36
Alla fine della vita del Forno, non disperderlo nell'ambiente, ma rivolgersi ad agenzie specializzate allo smaltimento.

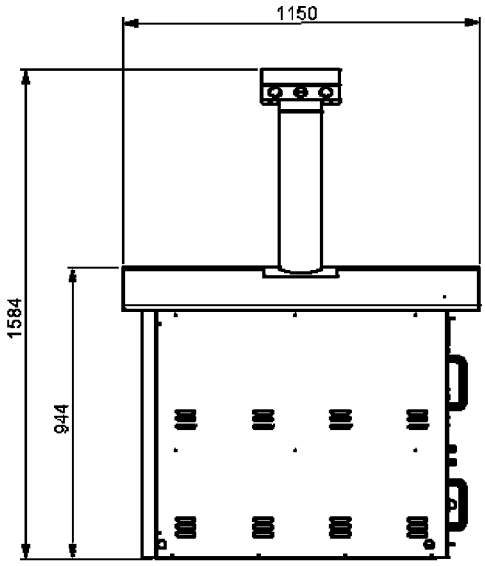


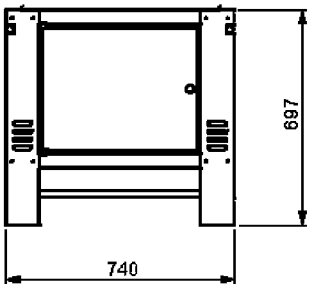
2.46
When scrapping the Oven, call in a specialized disposal company and keep your environment clean.

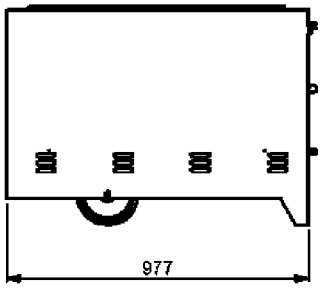
PARTE 3
CARATTERISTICHE TECNICHE

PART 3
TECHNICAL CHARACTERISTICS









FE = FORNO ESTERNO
X = CANNA FUMARIA

FE = OUTDOOR OVEN
X = FLUE

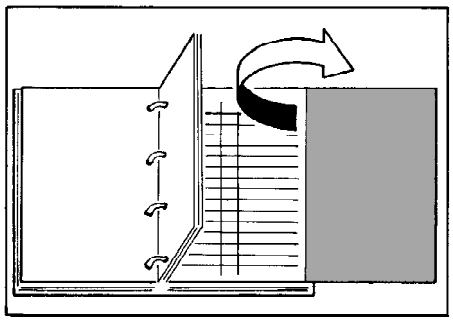
TEMPERATURA MAX. DI ESERCIZIO MAX. OPERATING TEMPERATURE	***450°C***	*PESO DA ESTERNO CON KIT* WEIGHT OF OUTDOOR WITH KIT	***Kg. 209***
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE SERVIZI POWER SUPPLY VOLTAGE	***230V - 50 Hz***	*PESO CARRELLO GRANDE* WEIGHT OF LARGE CART	***Kg. 35***
POTENZA ELETTRICA ASSORBITA ELECTRICAL POWER ABSORBED	***60W***	*DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA* DIMENSIONS OF OVEN	***mm 465 x 840 x 3 piani***
FORNO ALIMENTATO A LEGNA-CONSUMI SUPPLY OVEN AT WOOD-CONSUMPION	***3 - 4 Kg/h***		

PARTE 4
TRASPORTO E ISTALLAZIONE

Aprire la Parte 17 per avere sott'occhio la disposizione del Pannello Comandi e le Parti del Forno.

Questa parte comprende i seguenti titoli:

4.1
ISTALLAZIONE DEL FORNO ***CON CARRELLO*** *PER ESTERNO*



PART 4
TRANSPORT AND INSTALLATION

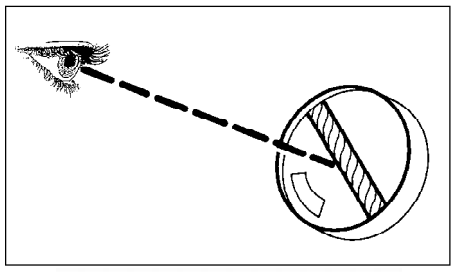
Open Part 17 to see the layout of the Control Panel and Oven Parts.

This part includes the following topics:

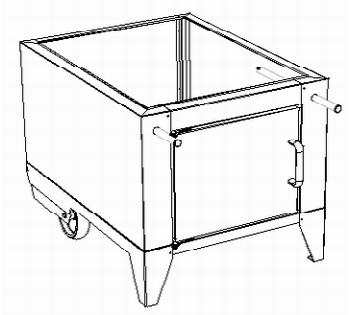
4.1
INSTALLATION OF THE OUTDOOR **WITH CART.**

4.1
ISTALLAZIONE DEL FORNO ***CON CARRELLO*** *PER ESTERNO*

4.1.1
ATTENZIONE PERICOLO GENERICO!
Leggere attentamente le PRESCRIZIONI DI SICUREZZA in testa a questo manuale (Parte2).



4.1.2
Munirsi di un mezzo di sollevamento adeguato e di funi in fibra di portata nominale 500 Kg. cadauna.



4.1.3
Posizionare il Carrello in terra ad una distanza adeguata dal Forno o vicino al luogo dell'installazione.

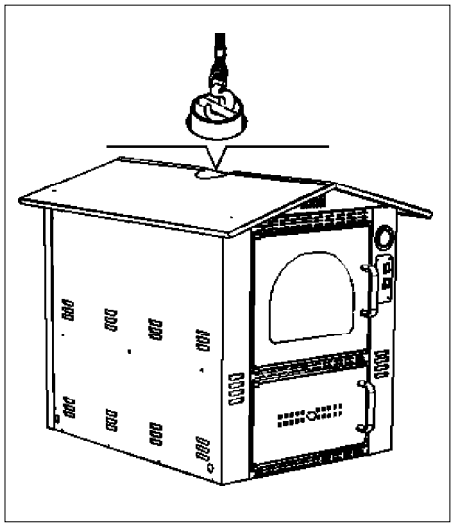
4.1
INSTALLATION OF THE OUTDOOR OVEN **WITH CART**

4.1.1
ATTENTION: DANGER!
Carefully read the SAFETY REGULATIONS at the beginning of this manual (Part 2).

4.1.2
Use suitable means for lifting and fiber ropes which have a nominal capacity of 500 Kg. each.

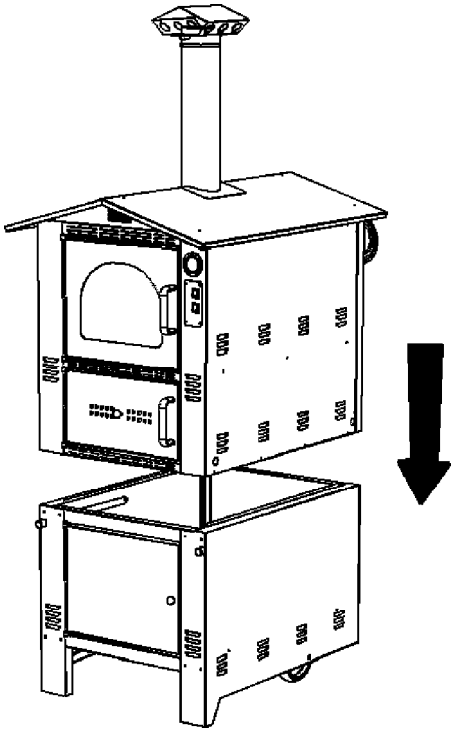
4.1.3
Place the Cart on the ground at a suitable distance from the Oven or near the place of installation.

4.1.4
Agganciare la fune nell'apposito attacco posto sullo Scarico Fumo (3) oppure:



4.1.4
Hook the rope onto the attachment provided, located on the Smoke Exhaust (3) or:

4.1.5
ATTENZIONE PERICOLO DI SCHIACCIAMENTO!
Allontanare qualsiasi persona dalle vicinanze fino al punto in cui il Forno non è situato a pochi centimetri dal carrello.



4.1.5
ATTENTION:
DANGER OF CRUSHING!
Move any people present away from the area until the Oven is situated only a few centimeters from the cart.

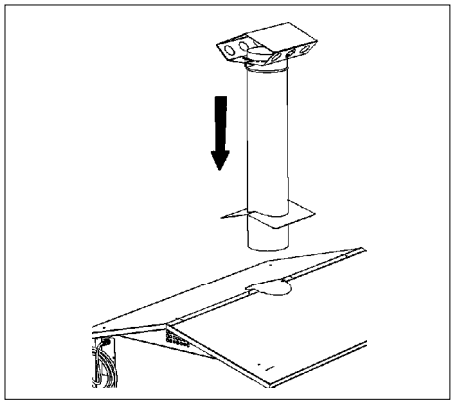
4.1.6
Scaricare e posizionare il Forno sopra il carrello, facendo attenzione d'inserirlo nell'incastro.

4.1.6
Unload and position the Oven on the cart, being careful to insert it into the slot.

PER ESTERNO:

OUTDOORS:

4.1.7
Montare il Comignolo nel proprio alloggiamento.

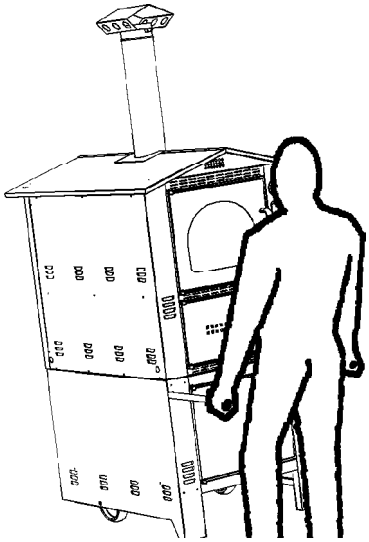


4.1.7
Place the Chimney cap in its housing.

4.1.8
Estrarre i manici di presa dal carrello.

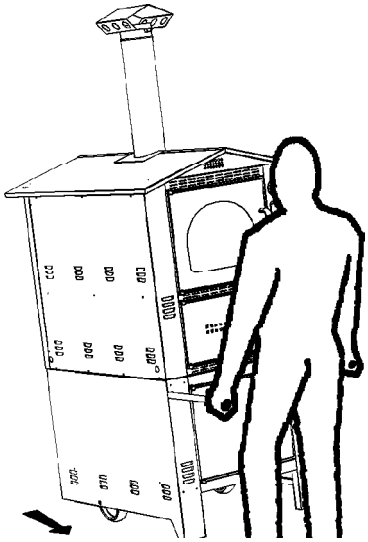
4.1.8
Remove the handles from the cart.

4.1.9
ATTENZIONE PERICOLO DI RIBALTAMENTO!
Alzare il Forno Max. 6 cm. circa da terra, salvo ostacoli o per posizionamento.



6 cm.

4.1.9
ATTENTION:
DANGER OF OVERTURNING!
For positioning, raise the Oven a Max. of approx. 6 cm. from the ground making sure there are no obstacles beforehand.



4.1.10
NOTA!
*Per grandi spostamenti, bisogna TIRARE il Forno e poi, per **avvicinamenti od accostamenti**, SPINGERE SOLAMENTE SUL FORNO e NON SUI MANICI DI PRESA, facendo attenzione al buon scorrimento delle ruote.*

4.1.10
NOTE!
For large movements the Oven must be PULLED and then **moved nearer** BY PUSHING ONLY THE OVEN and NOT THE HANDLES, taking care that the wheels work properly.

PARTE 5
PANNELLO COMANDI E PARTI FORNO

Aprire la Parte 17 per avere sott'occhio la disposizione del Pannello Comandi e le Parti del Forno.

DESCRIZIONE

TIMER-CONTAMINUTI *Si utilizza per programmare il tempo di cottura dei cibi, ed è dotato di una suoneria di avvertimento allo scadere del tempo programmato. Massimo 60 minuti.*	*1*
TERMOMETRO *Indica la Temperatura interna nella Camera di Cottura.*	*2*
INTERRUTTORE LUCE *Permette di accendere e spegnere la luce interna alla Camera di Cottura.*	*3*
INTERRUTTORE VENTILAZIONE *Permette di accendere e spegnere la ventola all'interno della Camera di Cottura.*	*4*
COMANDO ARIA COMBUSTIONE *Si utilizza per controllare la combustione della legna, all'interno della Camera stessa.*	*5*
CAVO DI ALIMENTAZIONE *Permette di allacciare il Forno alla presa di rete, ed avere i servizi desiderati (luce, ventilazione ecc.).*	*6*
SPORTELLO CAMERA COTTURA *Si accede alla Camera di Cottura per porre, prendere o controllare i cibi.*	*A*
SPORTELLO CAMERA COMBUSTIONE *Si accede alla Camera di Combustione per il caricamento della legna, per il controllo del fuoco o.*	*B*
SPORTELLO CARRELLO *Si accede al Carrello per porre o prendere legname o altro.*	*C*

PART 5
CONTROL PANEL AND OVEN PARTS

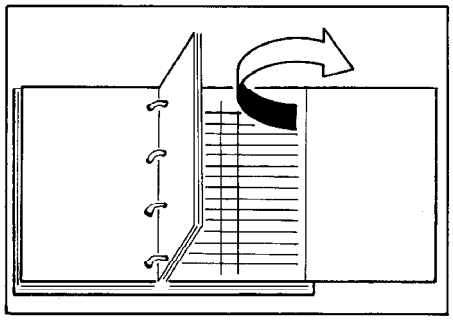
Have Part 17 open in order to view the layout of the Control Panel and the Oven Parts.

DESCRIPTION

TIMER This is used to set the cooking time of foods and is equipped with a warning bell when the programmed time is up. Maximum 60 minutes.	*1*
THERMOMETER Indicates the temperature inside the Oven.	*2*
LIGHTING SWITCH Permits the turning on and off of the light inside the Oven.	*3*
VENTILATION SWITCH Permits the turning on and off of the fan inside the Oven.	*4*
DRAUGHT CONTROL This is used to control the burning of the wood inside the Oven itself.	*5*
POWER CABLE Permits the connection of the Oven to the power outlet and to use the desired utilities (light, ventilation, etc.).	*6*
OVEN DOOR Provides access to the Oven for placing, removing, or checking on food.	*A*
FURNACE DOOR Provides access to the Furnace in order to load wood, control the fire.	*B*
CART DOOR Provides access to the Cart in order to place or remove wood, etc.	*C*

PARTE 6
MESSA A PUNTO

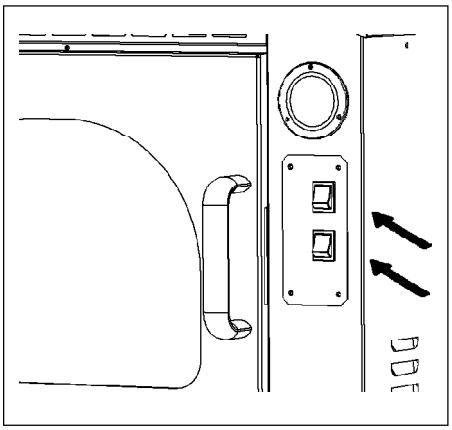
Aprire la Parte 17 per avere sott'occhio la disposizione del Pannello Comandi e le Parti del Forno.



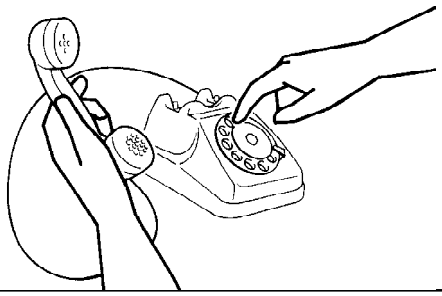
ATTENZIONE:
PERICOLO GENERICO!
Leggere attentamente le PRESCRIZIONI DI SICUREZZA in testa a questo manuale (Parte2).

La Messa a Punto deve essere eseguita da UN Conduttore Forno.

6.1
Effettuare una verifica generale sugli allacciamenti, collegamenti, nonchè sul funzionamento di tutti i Comandi.



6.2
NOTA!
Se durante la verifica dovessero insorgere dei problemi, contattare il Rivenditore Autorizzato od il Costruttore, citando sempre il Numero di Matricola, Modello ed Anno di costruzione.



PART 6
SETUP

Have Part 17 open in order to view the layout of the Control Panel and the Oven Parts.

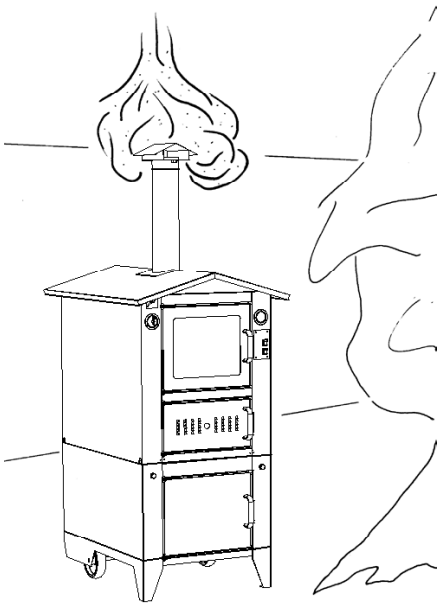
ATTENTION:
DANGER!
Carefully read the SAFETY REGULATIONS at the beginning of this manual (Part 2).

Setup must be carried out by AN Oven Operator.

6.1
Carry out a general verification of the attachments and connections and operation of all of the Controls.

6.2
NOTE!
If any problems should arise during verification, contact an Authorized Retailer or the Manufacturer and always state the Serial Number, Model Number, and Year of construction.

6.3
NOTA!
PRIMA DI POTER CUCINARE NEL FORNO GEOS, E' NECESSARIO ACCENDERLO SENZA CIBI ALL'INTERNO, PER 2 VOLTE, COSI' DA PERMETTERE L'EVACUAZIONE DI ODORI SGRADEVOLI PRODOTTI DAI COMPONENTI NUOVI.



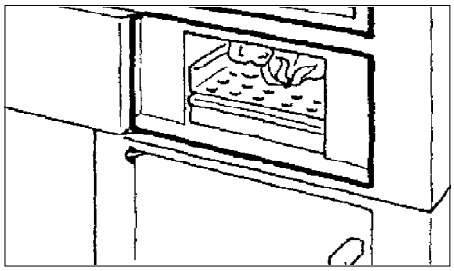
6.3
NOTE!
BEFORE BEING ABLE TO COOK OR BAKE WITH THE GEOS OVEN, IT MUST BE USED TWICE WITHOUT FOOD INSIDE SO THAT THE UNPLEASANT ODORS PRODUCED BY THE NEW COMPONENTS MAY BE ELIMINATED.

6.4
Assicurarsi che tutte le protezioni ed accessori interni ed esterni, sono montati.

6.4
Make sure that all of the internal and external guards and accessories are mounted.

6.5
Aprire lo SPORTELLO della CAMERA DI COMBUSTIONE (B);

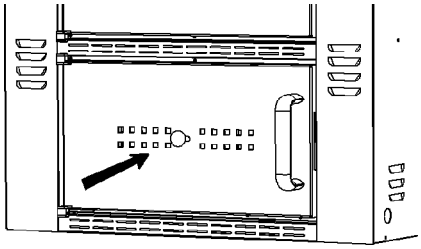
*alloggiare **al centro o in fondo** della stessa legna asciutta e di piccolo taglio, ed accendere il fuoco.*



6.5
Open the DOOR of the FURNACE (B);

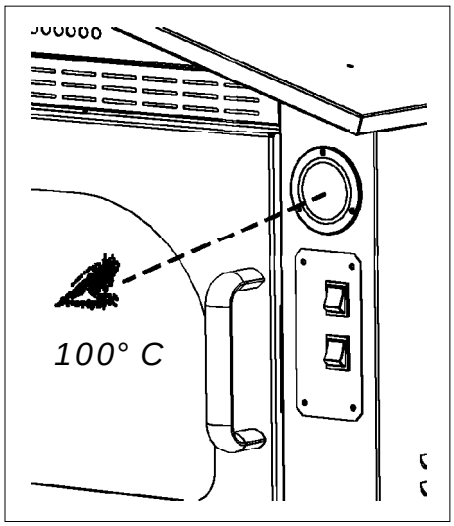
place a small pieces of dry wood **in the middle or at the back** of the furnace and light the fire.

6.6
*Chiudere lo sportello e assicurarsi che il COMANDO ARIA COMBUSTIONE (10) è su **"aperto"**.*



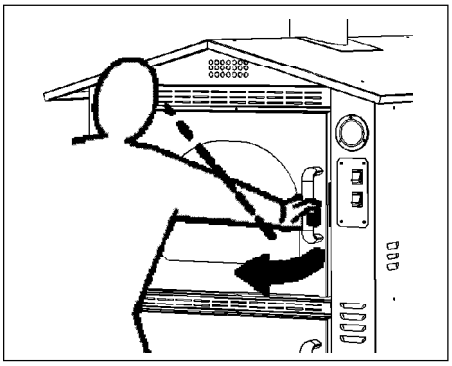
6.6
Close the door and make sure that the DRAUGHT CONTROL (10), is in the **open** position.

6.7
*Far arrivare la Temperatura del Forno a **100° C.**, visibile sul TERMOMETRO (6).*



6.7
Let the Oven Temperature arrive at **100° C.** as can be seen on the THERMOMETER (6).

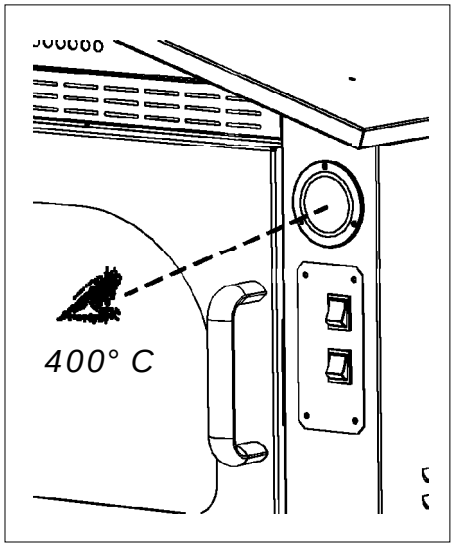
6.8
Aprire di tanto in tanto, lo SPORTELLO CAMERA DI COTTURA (A), così da permettere l'evacuazione dei fumi e degli odori sgradevoli, prodotti dal materiale nuovo.



6.8
Every now and then open the OVEN DOOR (A) in order to eliminate the smoke and unpleasant odors produced by the new material.

6.9
*Mantenere il fuoco acceso per **2 ore** ed assicurarsi che **NON SUPERI MAI** i **400° C.**.*

Poi spegnere il Forno e lasciarlo raffreddare completamente.



6.9
Keep the fire lit for **2 hours** and make sure that it **NEVER EXCEEDS 400° C.**.

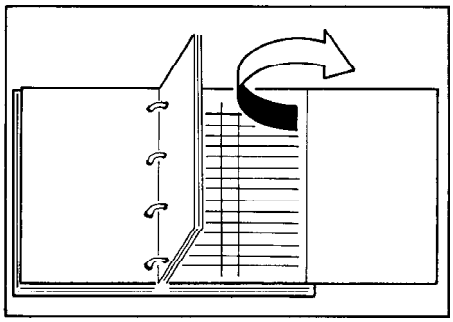
Then turn off the Oven and let it cool completely.

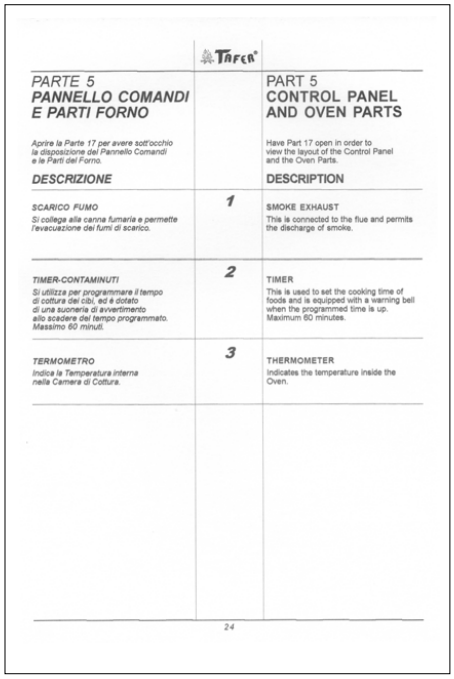
*A questo punto il Forno GEOS **è pronto, ed è possibile cucinare.***

At this point the GEOS Oven **is ready and may be used for cooking and baking.**

PARTE 7
AVVIAMENTO

Aprire la Parte 17 per avere sott'occhio la disposizione del Pannello Comandi e le Parti del Forno.





PARTE 5
PANNELLO COMANDI E PARTI FORNO

Aprire la Parte 17 per avere sott'occhio la disposizione del Pannello Comandi e le Parti del Forno.

DESCRIZIONE

1	SCARICO FUMO Si collega alla canna fumaria e permette l'evacuazione dei fumi di scarico.
2	TIMER-CONTAMINUTI Si utilizza per programmare il tempo di cottura dei cibi, ed è dotato di una suoneria di avvertimento allo scadere del tempo programmato. Massimo 60 minuti.
3	TERMOMETRO Indica la Temperatura interna nella Camera di Cottura.

PART 5
CONTROL PANEL AND OVEN PARTS

Have Part 17 open in order to view the layout of the Control Panel and the Oven Parts.

DESCRIPTION

1	SMOKE EXHAUST This is connected to the flue and permits the discharge of smoke.
2	TIMER This is used to set the cooking time of foods and is equipped with a warning bell when the programmed time is up. Maximum 60 minutes.
3	THERMOMETER Indicates the temperature inside the Oven.

24

Inoltre, leggere la DESCRIZIONE alla PARTE 5.

In addition, read the DESCRIPTION in PART 5.

ATTENZIONE:
PERICOLO GENERICO!
Leggere attentamente le PRESCRIZIONI DI SICUREZZA in testa a questo manuale (Parte2).

ATTENTION:
DANGER!
Carefully read the SAFETY REGULATIONS at the beginning of this manual (Part 2).

Questa parte comprendi i seguenti titoli:

This part includes the following topics:

7.1
COME AVVIARE IL FORNO

7.2
COME UTILIZZARE IL FORNO PER CUOCERE

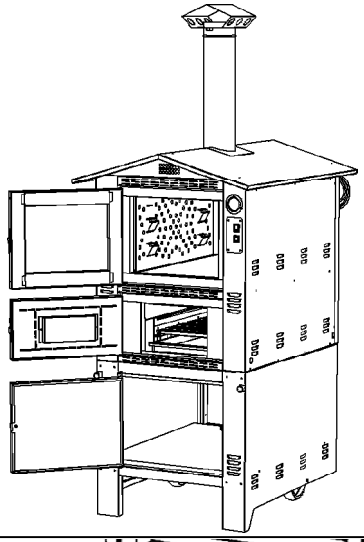
7.1
HOW TO START THE OVEN

7.2
USING THE OVEN TO COOK FOODS

PART 7
STARTUP

7.1
COME AVVIARE IL FORNO

7.1.1
Assicurarsi che tutte le protezioni ed accessori interni/esterni, sono montati.

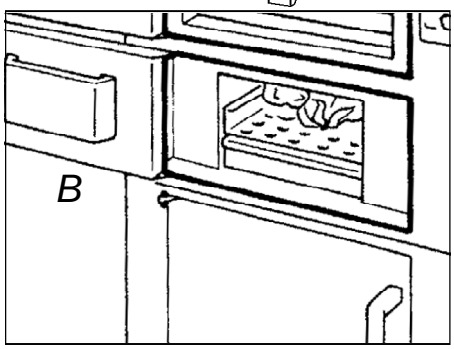


7.1.2
Aprire lo SPORTELLO della CAMERA DI COMBUSTIONE (B);

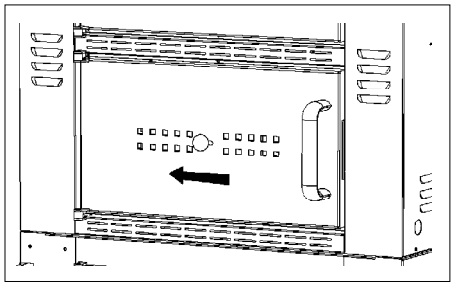
*alloggiare **in fondo** alla stessa legna asciutta e di piccolo taglio.*

Accendere il fuoco con mattoncini accendifuoco o carta (NO LIQUIDI, PETROLIO, ALCOOL ecc.)

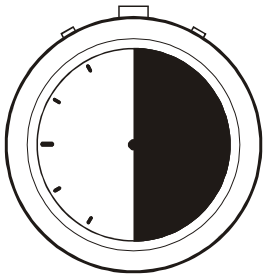
Non bruciale legna verde o troppo umida.



7.1.3
*Chiudere lo sportello e assicurarsi che il COMANDO ARIA COMBUSTIONE (10), è su **aperto**.*



7.1.4
*Raggiungere la temperatura d'esercizio desiderata consultando la Tabella di Cottura indicativa (**7.2.2**), mantenere a quella temperatura per circa 30 minuti, dopodichè il Forno GEOS è pronto per cuocere.*



7.1.5
COME AVVIARE IL FORNO, è terminato.

7.1
HOW TO START THE OVEN

7.1.1
Make sure that all of the internal and external guards and accessories are mounted.

7.1.2
Open the DOOR of the FURNACE (B);

place a few small pieces of dry wood **in the back** of the furnace and light the fire.

Light up the fire with fire bricks or paper (NEVER USE LIQUIDS, PETROL, ALCOHOL, etc.)

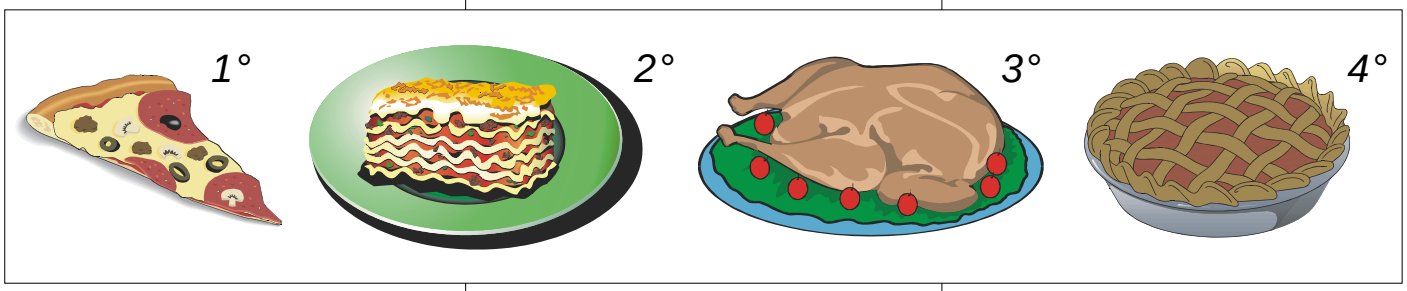
7.1.3
Close the door and make sure that the DRAUGHT CONTROL (10), is in the **open** position.

7.1.4
Take the oven to the required cooking temperature by referring to the recommended Cooking Table (**7.2.2**), keep the oven at that temperature for approx. 30 minutes; your GEOS Oven is now ready to cook.

7.1.5
The HOW TO START THE OVEN stage has been completed.

7.2
COME UTILIZZARE IL FORNO PER CUOCERE I CIBI

7.2.1
Quì di seguito vengono descritti alcuni esempi di come cuocere PIZZA - LASAGNE - ARROSTO - CROSTATA in questa sequenza, e alcuni suggerimenti pratici dettati dall'esperienza diretta del Produttore.



*In seguito sarà l'esperienza e la professionalità del Conduttore (Cuoca/o) a far sì che i piatti escano in modo **eccellente**.*

NOTA!
Nelle PIANE REFRATTARIE si cuoce solamente la PIZZA ed il PANE.

Per gli altri cibi usare SEMPRE delle TEGLIE e posizionarle sempre sopra la GRIGLIA PORTATEGLIE e MAI sopra le PIANE REFRATTARIE (c'è il rischio che si bruci il cibo).

I tempi di cottura sono determinati dal volume dei cibi stessi.

Esempio:

- *Per cuocere un TACCHINO ci vogliono **due ore** a **300/350°C**.*
- *Per cuocere un POLLO ci vuole **un'ora** a **300/350°C**.*
- *Per cuocere una QUAGLIA ci vogliono **quindici/venti** minuti a **220/300°C**.*
- *Per cuocere delle LASAGNE ci vogliono **venti/trenta** minuti a **300/350°C**.*

7.2
USING THE OVEN TO COOK FOODS

7.2.1
Directions for cooking PIZZA - LASAGNE – ROAST- JAM TARTS as well as practical hints based on the Manufacturer's experience are given below.

Later your own experience and skill will ensure the **success** of your dishes.

NOTE!
Only PIZZA and BREAD should be cooked on the REFRACTORY platform.

For other foods ALWAYS use the TRAYS, placing them on the TRAY RACK and NEVER on the REFRACTORY platform (otherwise the food may burn).

The cooking time depends on the volume of the food.

Example:

- Cooking time for a whole TURKEY is **two hours** at **300/350°C**.
- Cooking time for a whole CHICKEN is **one hour** at **300/350°C**.
- Cooking time for a whole QUAIL is **fifteen/twenty** minutes at **220/300°C**.
- Cooking time for LASAGNE is **twenty/thirty** minutes at **300/350°C**.

NOTA!
L'umidità all'interno della Camera di Cottura, può essere aumentata inserendo una ciotola con acqua.

Questa serve ad aumentare il contatto del calore con il cibo stesso, ottenendo così una doratura migliore.

NOTE!
To increase the humidity in the Oven, place a bowl of water in the chamber.

This increases the heat contact with the food and helps to brown.

Tenga inoltre presente che quanto detto sopra, sono indicazioni sommarie.

Sta nel buon senso del Conduttore (Cuoca/o) vigilare sempre sul Forno e sulla cottura dei cibi e usare l'ordinaria diligenza.

Remember that the above are simply recommended times.

It is common sense that cooking should be supervised.

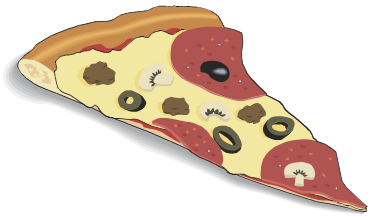
7.2.2
TABELLA DI COTTURA INDICATIVA

7.2.2
RECOMMENDED COOKING TABLE

ALIMENTO **FOOD**	***TEMPERATURA*** **TEMPERATURE**	***TEMPO DI COTTURA*** **TIME IN MINUTE**
DOLCI DESSERTS	*200 - 250*	*15 - 30*
PANE BREAD	*250 - 300*	*40 - 60*
PESCE FISH	*250 - 300*	*30 - 40*
ARROSTI ROASTS	*300 - 350*	*70 - 110*
PIZZA AL TAGLIO PIZZA SLICES	*280 - 320*	*15 - 20*
PIZZA AL PIATTO WHOLE PIZZA	*430 - 450*	*2 - 3*

*a - **PIZZA AL PIATTO***

a - **PIZZA**



*a1 - Portare il Forno a **450°C**, accendere la ventilazione con l'INTERRUTTORE VENTILAZIONE (8) e mantenerlo per un'ora a questa temperatura.*

a1 - Take the Oven to **450°C**, turn on the fan with FAN SWITCH (8) and keep the oven at this temperature for one hour.

a2 - Inumidire, nella CAMERA DI COTTURA, la piana refrattaria con uno straccio.

a2 - Dampen the refractory platform of the OVEN with a damp cloth.

a3 - Introdurre nella CAMERA DI COTTURA, una ciotola di metallo o vetro piena di acqua per alzare l'umidità nel Forno.

a3 - Place a metal or glass bowl of water in the OVEN to increase the humidity.

a4 - Introdurre la Pizza sopra la piana refrattaria e chiudere lo SPORTELLO CAMERA COTTURA (A).

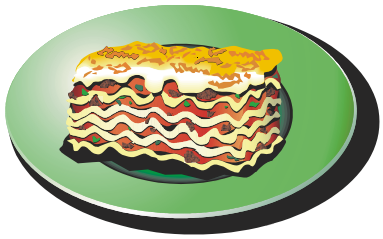
a4 - Place the Pizza on the refractory platform and shut the OVEN DOOR (A).

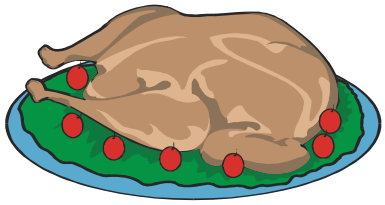
*a5 - Dopo **due/tre minuti** (dipende dalla farcitura) togliere la Pizza.*

a5 - Remove the Pizza after **two/ three minutes** (depending on the filling).

b - PASTA AL FORNO e POLLO ARROSTO

b - LASAGNE and CHICKEN ROAST





*Portare il Forno a **300/350°C** nel seguente modo:*

b1 - Attendere che la temperatura del Forno scenda a 300/350°C.

NOTA!
Non mettere la teglia con la PASTA AL FORNO e la teglia con IL POLLO ARROSTO sopra la piana refrattarie ma solo sulla GRIGLIA PORTATEGLIA.

b2 - Posizionare la GRIGLIA nel piano desiderato.

b3 - Posizionare le teglie con la PASTA e con il POLLO sopra la GRIGLIA.

b4 - Chiudere lo SPORTELLO CAMERA COTTURA (A).

b5 - Controllare che la temperatura della CAMERA DI COTTURA non scenda e alimentare il Forno secondo necessità.

b6 - Attendere la cottura dei cibi senza muoverli ripetutamente.

Take the Oven to **300/350°C** as follows:

b1 - Wait for the Oven temperature to drop to 300/350°C.

NOTE!
Place the tray with the LASAGNE and the CHICKEN ROAST on the TRAY RACK and never on the refractory platform.

b2 - Place the RACK at the required level.

b3 - Place the trays with the LASAGNE and the CHICKEN on the RACK.

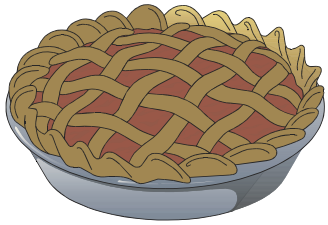
b4 - Shut OVEN DOOR (A).

b5 - Check that the temperature in the OVEN does not drop and feed the Oven as necessary.

b6 - Wait for the food to cook without moving.

*c - **CROSTATA***

c - **JAM TART**



*Portare il Forno a **250/300°C** nel seguente modo:*

b1 - Attendere che la temperatura del Forno scenda a 250/300°C.

c2 - Togliere la ciotola con l'acqua.

c3 - Posizionare la GRIGLIA PORTATEGLIA nel piano desiderato.

c4 - Posizionare la teglia con la CROSTATA sopra la GRIGLIA PORTATEGLIA.

c5 - Chiudere lo SPORTELLO CAMERA COTTURA (A).

c6 - Controllare che la temperatura della CAMERA DI COTTURA non scenda.

c7 - Attendere la cottura della CROSTATA.

7.2.3
COME UTILIZZARE IL FORNO PER CUOCERE I CIBI, è terminato

Take the Oven to **250/300°C** as follows:

b1 - Wait for the Oven temperature to drop to 250/300°C.

c2 - Remove the bowl of water.

c3 - Place the TRAY RACK at the required level.

c4 - Place the tray with the JAM TART on the TRAY RACK.

c5 - Shut the OVEN DOOR (A).

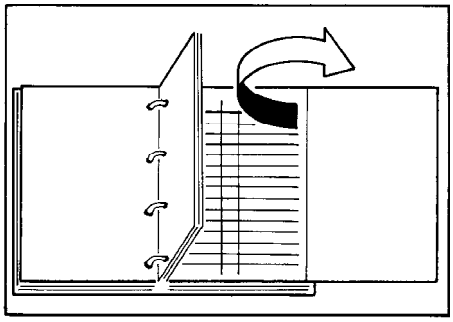
c6 - Check that the temperature in the OVEN does not drop and feed the Oven as necessary.

c7 - Allow the JAM TART to cook.

7.2.3
The USING THE OVEN TO COOK FOODS stage has been completed.

PARTE 8
ARRESTI

Aprire la Parte 17 per avere sott'occhio la disposizione del Pannello Comandi e le Parti del Forno.



Questa parte comprende i seguenti titoli:

8.1
ARRESTO DI FINE GIORNATA

8.2
ARRESTO PER LUNGHE FERMATE

8.3
ARRESTO PER MANCANZA DI TENSIONE

Quì di seguito viene descritto come comportarsi in ognuno dei seguenti casi sopra citati.

PART 8
SHUTDOWN

Have Part 17 open in order to view the layout of the Control Panel and the Oven Parts.

This part includes the following topics:

8.1
SHUTDOWN AT DAY'S END

8.2
LONG-TERM SHUTDOWN

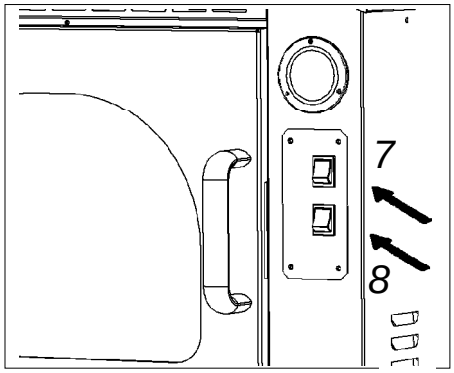
8.3
POWER SHORTAGE SHUTDOWN

How to act in each of the cases stated above is described below.

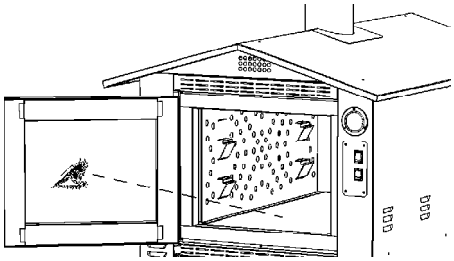
8.1
ARRESTO DI FINE GIORNATA

8.1.1
Posizionare su "0" l'INTERRUTORE LUCE (7).

8.1.2
Posizionare su "0" l'INTERRUTTORE VENTILAZIONE (8).



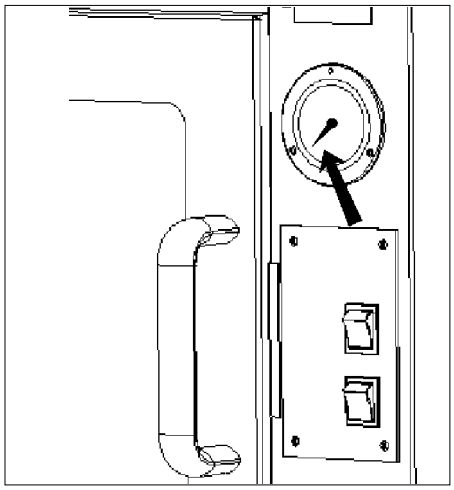
8.1.3
Verificare che all'interno della CAMERA DI COTTURA "A" non ci sia rimasto del cibo.



8.1.4
AVVERTENZA!
PER NON DETERIORARE IL MATERIALE, non spegnere MAI il fuoco della Camera di Combustione con acqua.

8.1.5
Attendere che il forno abbia raggiunto la temperatura ambiente.

8.1.6
Pulire il Cassetto della cenere nella Camera di Combustione e la griglia del fuoco.



8.1
SHUTDOWN AT DAY'S END

8.1.1
Place the LIGHTING SWITCH (7) on "0".

8.1.2
Place the VENTILATION SWITCH (8) on "0".

8.1.3
Verify that no food has been left inside the OVEN "A".

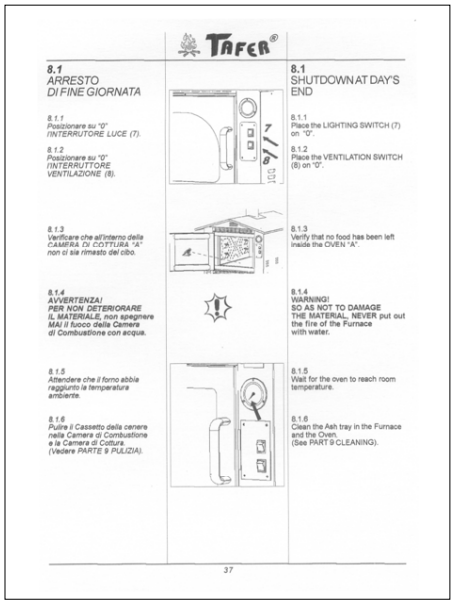
8.1.4
WARNING!
SO AS NOT TO DAMAGE THE MATERIAL, NEVER put out the fire of the Furnace with water.

8.1.5
Wait for the oven to reach room temperature.

8.1.6
Clean the Ash tray in the Furnace and the Oven and the grate.

8.2
ARRESTO PER LUNGHE FERMATE

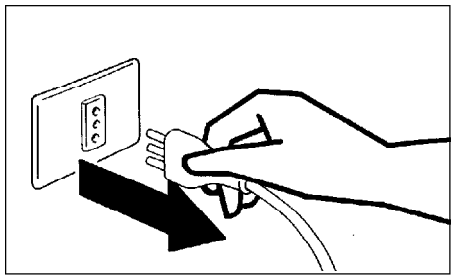
8.2.1
Comportarsi come "ARRESTO DI FINE GIORNATA".



8.2
LONG-TERM SHUTDOWN

8.2.1
Take action as stated in "SHUTDOWN AT DAY'S END".

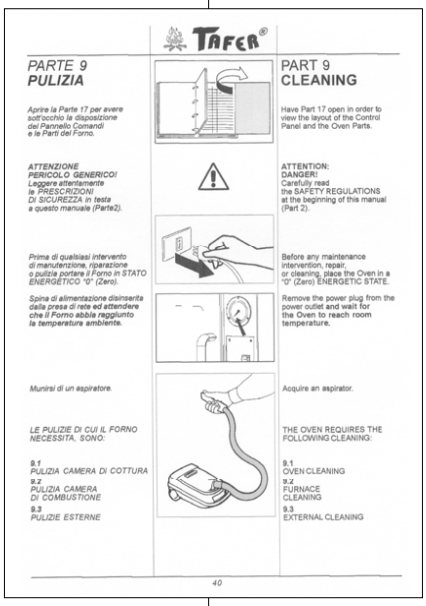
8.2.2
Staccare la spina del CAVO DI ALIMENTAZIONE (12) dalla presa di rete.

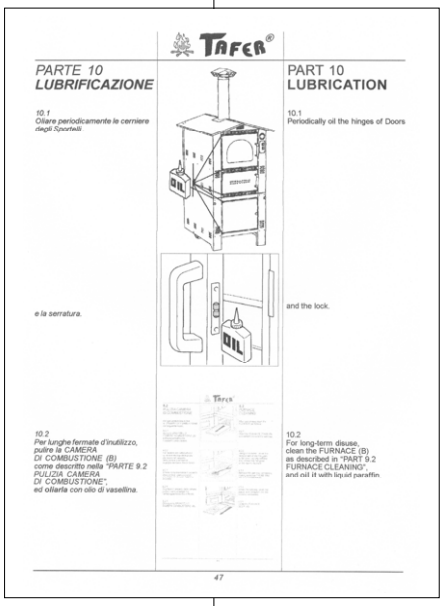


8.2.2
Remove the POWER CABLE (12) plug from the power outlet.

8.2.3
Pulire tutto il Forno e lubrificarlo. "Vedere PARTE 9 PULIZIA e PARTE 10 LUBRIFICAZIONE".

8.2.3
Clean the entire Oven and lubricate it.
"See PART 9 CLEANING and PART 10 LUBRICATION".





8.3
ARRESTO PER MANCANZA DI TENSIONE

NOTA!
In caso di mancanza di Tensione si può continuare ad utilizzare il Forno.

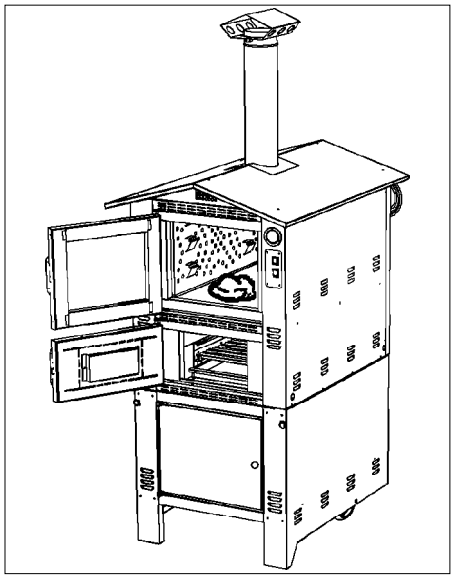
La tensione di rete nel Forno GEOS, alimenta la luce interna, la ventilazione interna.

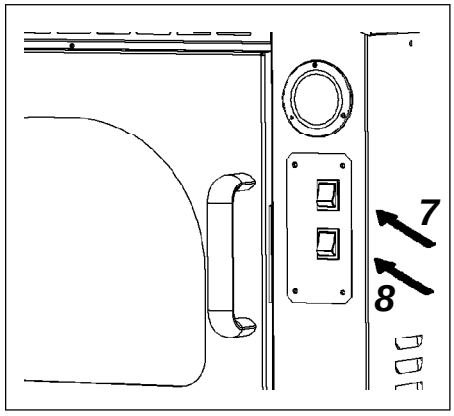
8.3.1
Posizionare su “0” l’INTERRUTORE LUCE (7).

8.3.2
Posizionare su “0” l’INTERRUTTORE VENTILAZIONE (8).

8.3.4
Attendere il ritorno della tensione.

8.3.5
Riaccendere gli Interruttori in base alle esigenze.





8.3
POWER SHORTAGE SHUTDOWN

NOTE!
In the case of a Power shortage the Oven can continue to be used.

Power voltage to the GEOS Oven powers the internal light, internal ventilation,

8.3.1
Place the LIGHTING SWITCH (7) on “0”.

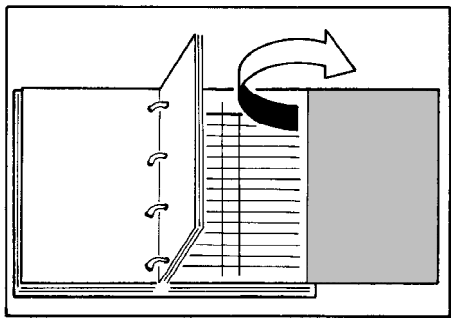
8.3.2
Place the VENTILATION SWITCH (8) on “0”.

8.3.4
Wait for the power to return.

8.3.5
Turn on the Switches again as needed.

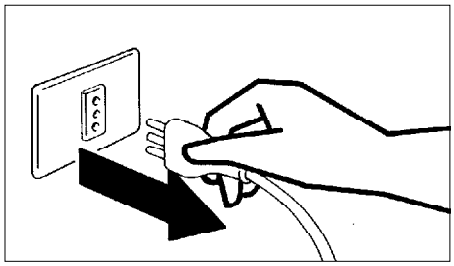
PARTE 9
PULIZIA

Aprire la Parte 17 per avere sott'occhio la disposizione del Pannello Comandi e le Parti del Forno.

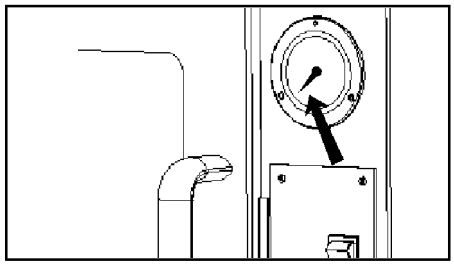


ATTENZIONE
PERICOLO GENERICO!
Leggere attentamente le PRESCRIZIONI DI SICUREZZA in testa a questo manuale (Parte2).

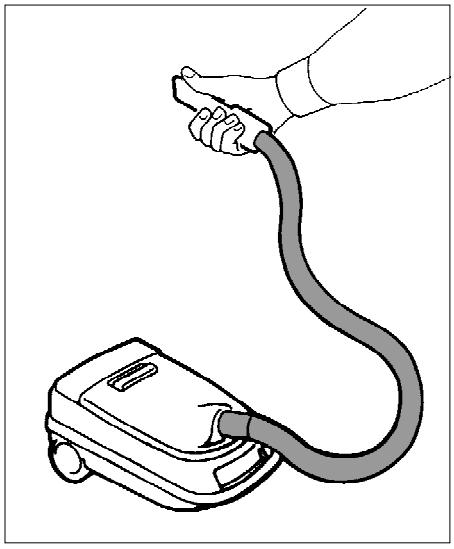
Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, riparazione o pulizia portare il Forno in STATO ENERGETICO "0" (Zero).



Spina di alimentazione disinserita dalla presa di rete ***ed attendere che il Forno abbia raggiunto la temperatura ambiente.***



Munirsi di un aspiratore.



LE PULIZIE DI CUI IL FORNO NECESSITA, SONO:

9.1
PULIZIA CAMERA DI COTTURA

9.2
PULIZIA CAMERA DI COMBUSTIONE

9.3
PULIZIE ESTERNE

PART 9
CLEANING

Have Part 17 open in order to view the layout of the Control Panel and the Oven Parts.

ATTENTION:
DANGER!
Carefully read the SAFETY REGULATIONS at the beginning of this manual (Part 2).

Before any maintenance intervention, repair, or cleaning, place the Oven in a "0" (Zero) ENERGETIC STATE.

Remove the power plug from the power outlet **and wait for the Oven to reach room temperature.**

Acquire an aspirator.

THE OVEN REQUIRES THE FOLLOWING CLEANING:

9.1
OVEN CLEANING

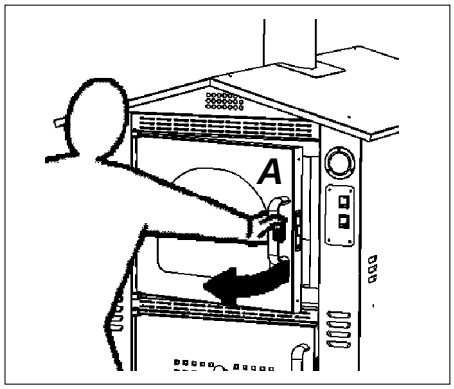
9.2
FURNACE CLEANING

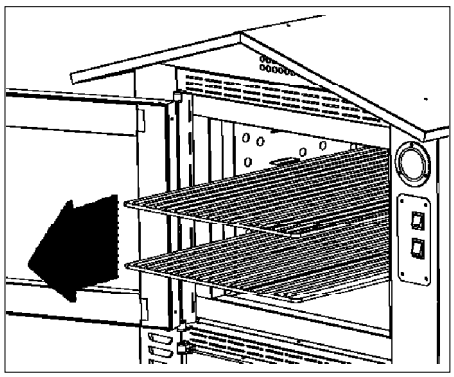
9.3
EXTERNAL CLEANING

9.1
PULIZIA CAMERA DI COTTURA

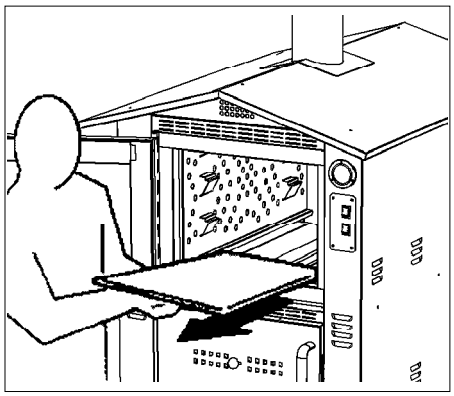
Quando si presenta la necessità, Pulire la CAMERA DI COTTURA nel seguente modo:

9.1.1
Aprire lo SPORTELLO CAMERA COTTURA (A).

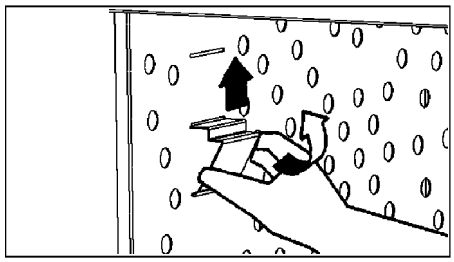




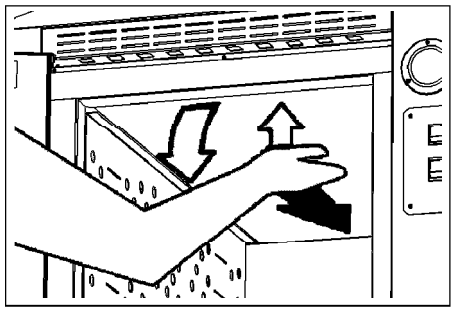
9.1.2
Togliere i piani intermedi e la piana inferiore.



9.1.3
Togliere i supporti piani di cottura.



9.1.4
Togliere il cielo.



9.1
OVEN CLEANING

When necessary, clean the OVEN as follows:

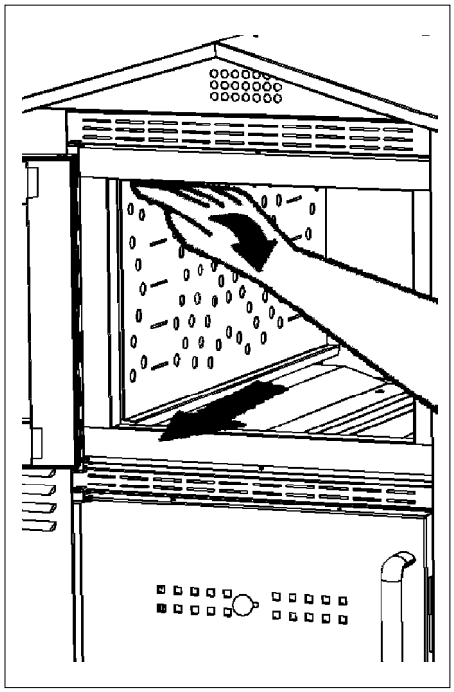
9.1.1
Open the OVEN DOOR (A).

9.1.2
Remove the intermediate shelves and the lower shelf.

9.1.3
Remove the shelf supports.

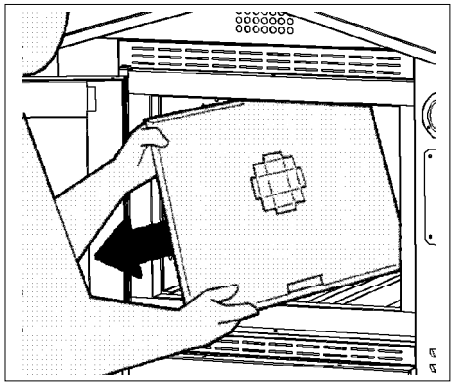
9.1.4
Remove the ceiling.

9.1.5
Togliere le pareti laterali.



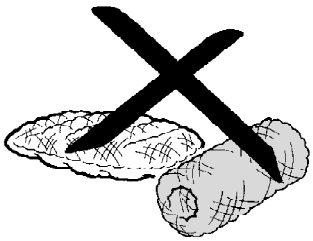
9.1.5
Remove the side walls.

9.1.6
Togliere il pannello posteriore ventola.



9.1.6
Remove the rear fan panel.

AVVERTENZA!
Per la pulizia, non usare sostanze abrasive, pagliette metalliche o altro di simile.

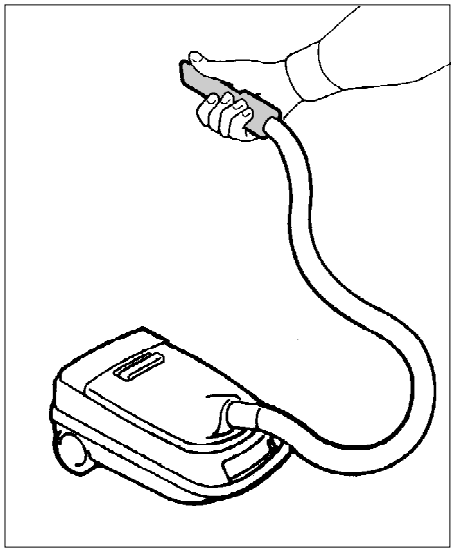


WARNING!
Do not use abrasive substances, metal wool pads, or other similar items for cleaning.

9.1.7
Lavare con prodotti detergenti adatti alla pulizia dei forni o dell'acciaio inox.

9.1.7
Wash with detergents suitable for the cleaning of ovens or stainless steel.

9.1.8
Pulire con un aspiratore i residui della cottura che si formano sotto la piana inferiore.

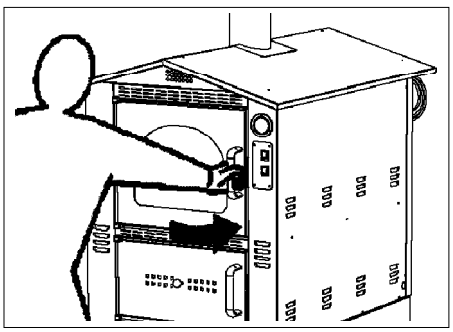


9.1.8
Remove cooking residues which have formed under the lower shelf with an aspirator.

9.1.9
Rimontare le protezioni della CAMERA COTTURA (A) nell'ordine inverso di come sono state smontate.

9.1.9
Reassemble the OVEN (A) guards in the opposite order in which they were disassembled.

9.1.10
Chiudere lo SPORTELLO CAMERA COTTURA (A).

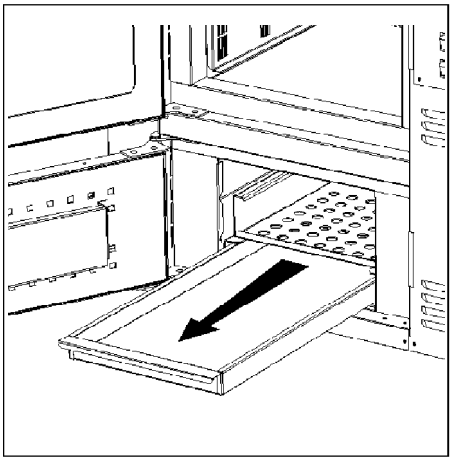


9.1.10
Close the OVEN DOOR (A).

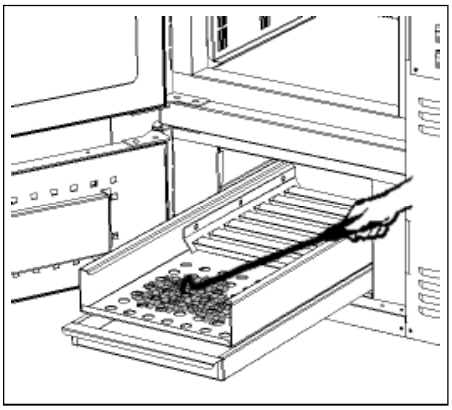
9.2
PULIZIA CAMERA DI COMBUSTIONE

Ad ogni accensione pulire la CAMERA DI COMBUSTIONE nel seguente modo:

9.2.1
Aprire lo SPORTELLO CAMERA COMBUSTIONE (B) e sfilare parzialmente il cassetto della cenere.

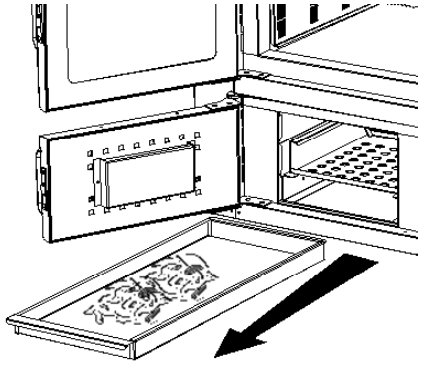


9.2.2
Far cadere con l'attizzafuoco la cenere residua della griglia del fuoco nel cassetto della cenere e reinserire la griglia del fuoco fino in fondo.



9.2.3
Sfilare completamente il cassetto della cenere, assicurandosi che NON CI SIANO TIZZONI ACCESI.

9.2.4
Svuotare il cassetto della cenere, pulire il vano, e reinserirlo nell'alloggiamento fino in fondo.



9.2.5
Chiudere lo SPORTELLO CAMERA COMBUSTIONE (B).

9.2
FURNACE CLEANING

After use always clean the FURNACE as follows:

9.2.1
Open the FURNACE DOOR (B) and partially remove the ash tray.

9.2.2
Using a fire poker, cause the residual ash of the fire grate to fall down into the ash tray and reinsert the fire grate all the way to the back.

9.2.3
Remove the ash tray completely, making sure that THERE ARE NO LIT FIREBRANDS.

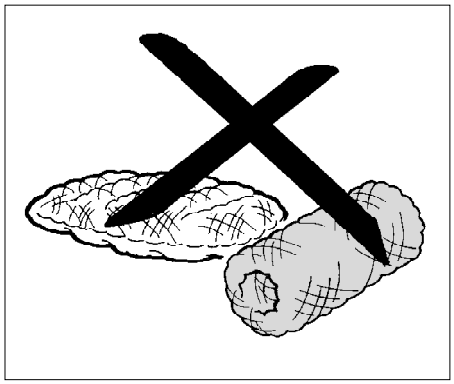
9.2.4
Empty the ash tray, clean the space, and reinsert it into the housing completely.

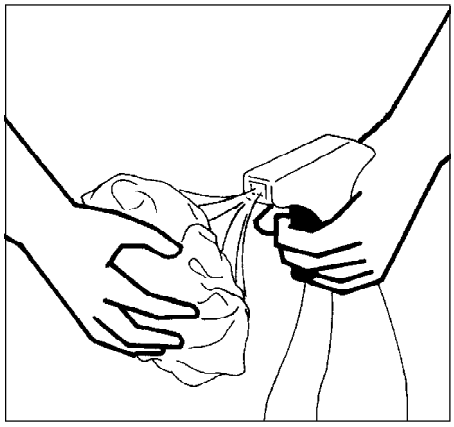
9.2.5
Close the FURNACE DOOR (B).

9.3
PULIZIE ESTERNE

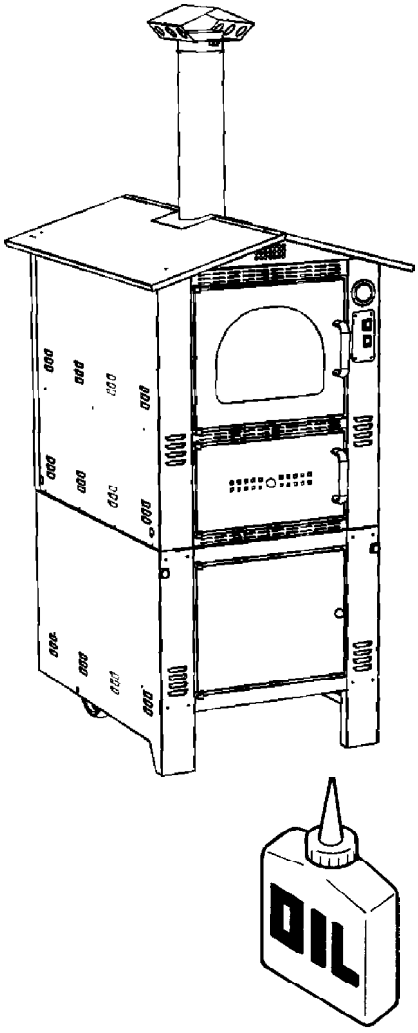
Quando si presenta la necessità...

9.3.1
*Pulire le pareti esterne verniciate con una spugna **(non abrasiva)** imbevuta di detergente leggero.*





9.3.2
Per ravvivare la brillantezza della vernice, usare un panno imbevuto con olio di vasellina.



9.3
EXTERNAL CLEANING

Whenever necessary...

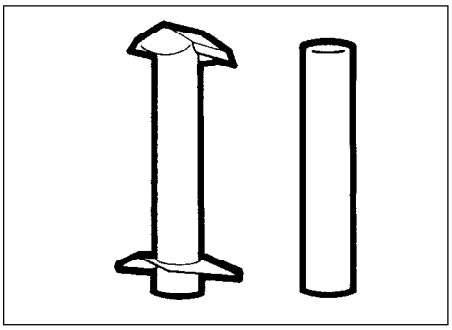
9.3.1
Clean the external painted walls with a sponge **(non-abrasive)** soaked in mild detergent.

9.3.2
Use a cloth soaked with liquid paraffin to revive the shininess of the paint.

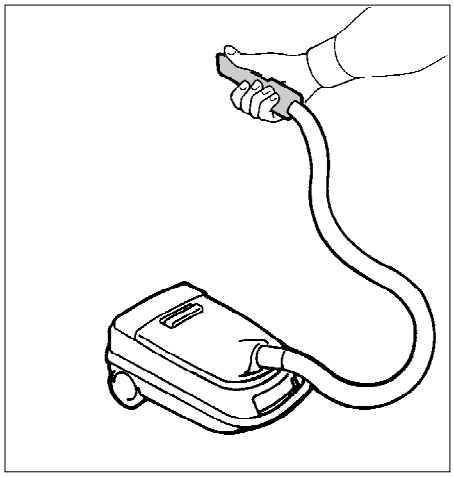
9.4
PULIZIA SCARICO FUMO

*OPERAZIONE DA EFFETTUARE **OGNI 250 ORE** OD APPENA FA FUMO LA CAMERA DI COMBUSTIONE.*

9.4.2
Smontare il comignolo dalla sede dello SCARICO FUMO e pulirlo.



9.4.3
Con l'utilizzo di un aspiratore aspirare, all'interno dello SCARICO (3) la fuliggine residua e rimontare il comignolo nella sede SCARICO FUMO .



9.4
CLEANING OF THE SMOKE EXHAUST

THIS OPERATION IS TO BE CARRIED OUT **EVERY 250 HOURS** OR AS SOON AS THE FURNACE BEGINS TO CREATE SMOKE.

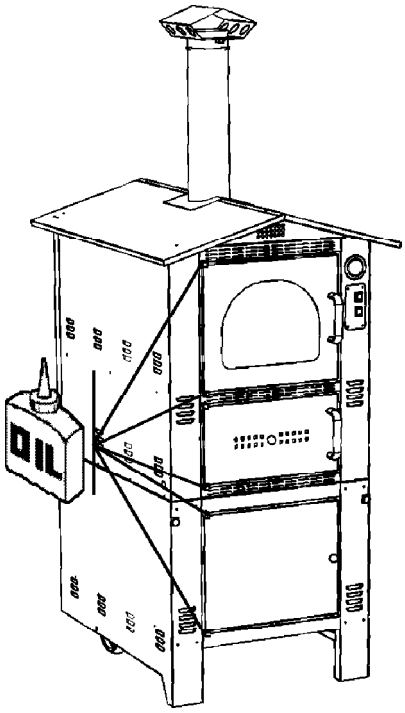
9.4.2
Remove the tube from the SMOKE EXHAUST and clean it.

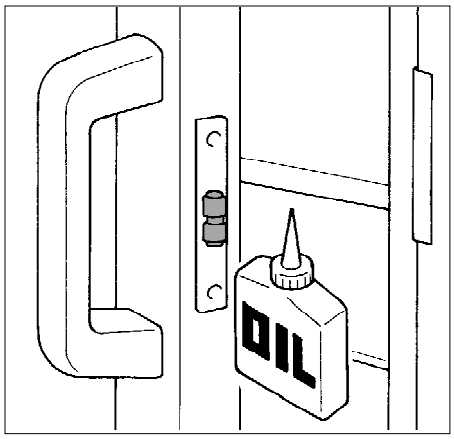
9.4.3
Using an aspirator, vacuum up the residual soot inside the EXHAUST (3) and reassemble the chimney cap into the SMOKE EXHAUST . housing.

.

PARTE 10
LUBRIFICAZIONE

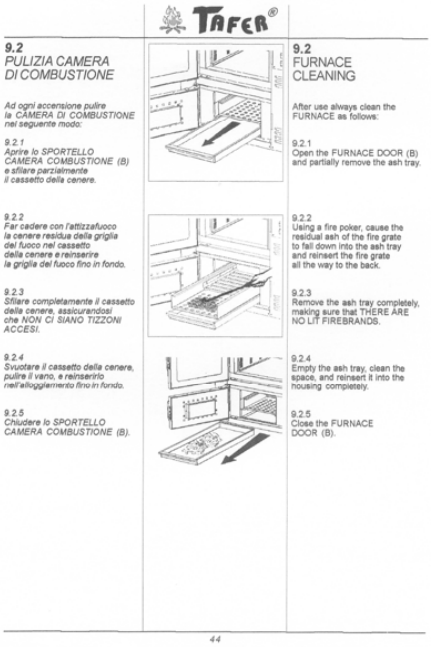
10.1
Oliare periodicamente le cerniere degli Sportelli .





e la serratura.

10.2
Per lunghe fermate d'inutilizzo, pulire la CAMERA DI COMBUSTIONE (B) come descritto nella "PARTE 9.2 PULIZIA CAMERA DI COMBUSTIONE", ed ***oliarla*** *con olio di vasellina.*


TAFER®

9.2
PULIZIA CAMERA DI COMBUSTIONE

Ad ogni accensione pulire la CAMERA DI COMBUSTIONE nel seguente modo:

9.2.1
Aprire lo SPORTELLO CAMERA COMBUSTIONE (B) e sfilare parzialmente il cassetto della cenere.

9.2.2
Far cadere con l'attizzafuoco la cenere residua della griglia del fuoco nel cassetto della cenere e reinserire la griglia del fuoco fino in fondo.

9.2.3
Sfilare completamente il cassetto della cenere, assicurandosi che NON CI SIANO TIZZONI ACCESI.

9.2.4
Svuotare il cassetto della cenere, pulire il vano, e reinserirlo nell'alloggiamento fino in fondo.

9.2.5
Chiudere lo SPORTELLO CAMERA COMBUSTIONE (B).

9.2
FURNACE CLEANING

After use always clean the FURNACE as follows:

9.2.1
Open the FURNACE DOOR (B) and partially remove the ash tray.

9.2.2
Using a fire poker, cause the residual ash of the fire grate to fall down into the ash tray and reinsert the fire grate all the way to the back.

9.2.3
Remove the ash tray completely, making sure that THERE ARE NO LIT FIREBRANDS.

9.2.4
Empty the ash tray, clean the space, and reinsert it into the housing completely.

9.2.5
Close the FURNACE DOOR (B).

44

PART 10
LUBRICATION

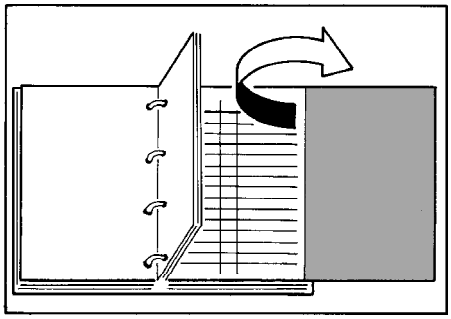
10.1
Periodically oil the hinges of Doors

and the lock.

10.2
For long-term disuse, clean the FURNACE (B) as described in "PART 9.2 FURNACE CLEANING", and **oil it** with liquid paraffin.

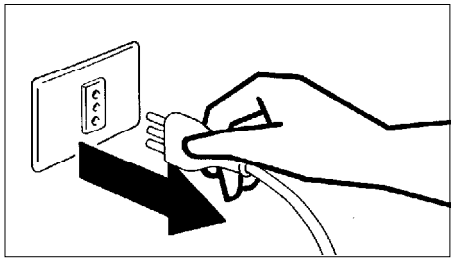
PARTE 11
MANUTENZIONE ORDINARIA

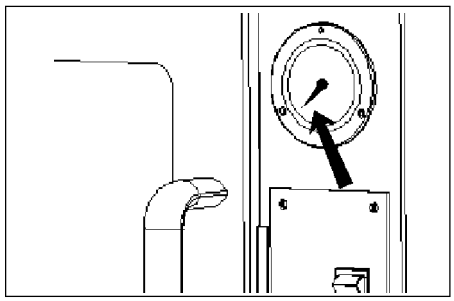
Aprire la Parte 17 per avere sott'occhio la disposizione del Pannello Comandi e le Parti del Forno.



ATTENZIONE
PERICOLO GENERICO!
Leggere attentamente le PRESCRIZIONI DI SICUREZZA in testa a questo manuale (Parte2).

Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, riparazione o pulizia, portare il Forno in STATO ENERGETICO "0" (Zero). Spina di alimentazione disinserita dalla presa di rete ***ed attendere che il Forno abbia raggiunto*** *la temperatura ambiente.*





Le MANUTENZIONI ORDINARIE sono:

11.1
SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA ILLUMINAZIONE INTERNA

11.2
CONTROLLO CIELO DELLA CAMERA DI COMBUSTIONE

PART 11
MAINTENANCE

Have Part 17 open in order to view the layout of the Control Panel and the Oven Parts.

ATTENTION:
DANGER!
Carefully read the SAFETY REGULATIONS at the beginning of this manual (Part 2).

Before any maintenance intervention, repair, or cleaning, place the Oven in a "0" (Zero) ENERGETIC STATE. Remove the power plug from the power outlet **and wait for the Oven to reach** room temperature.

ORDINARY MAINTENANCE:

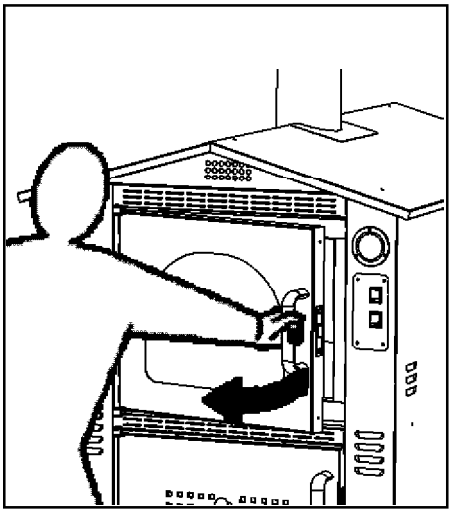
11.1
REPLACING THE INTERNAL LIGHTING LAMP

11.2
CHECKING THE CEILING OF THE FURNACE

11.1
SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA ILLUMINAZIONE INTERNA

11.1.1
Aprire lo SPORTELLO CAMERA COTTURA (A).

11.1.2
Togliere il coperchio con vetro.

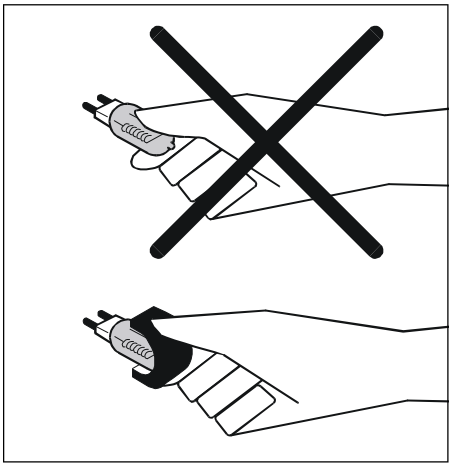


11.1.3
Estrarre la lampada rotta.

11.1.4
Munirsi di lampada/e di eguale misura delle vecchie.

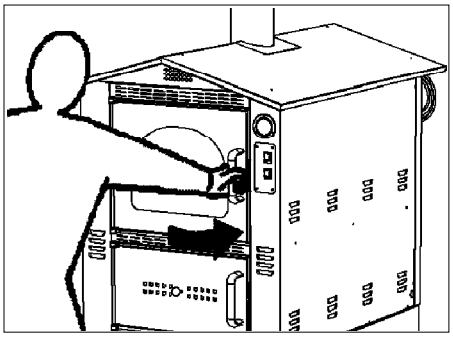
LAMPADA ALOGENA 230V-25W e...

facendo attenzione a non toccare la lampada a mani nude, inserirla nel proprio alloggiamento.



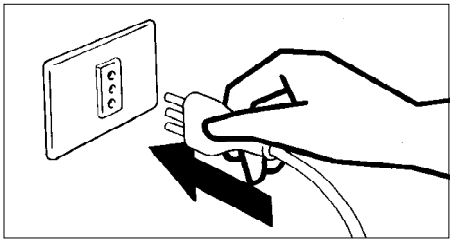
11.1.5
Riposizionare il supporto lampade a incastro.

11.1.6
Chiudere lo SPORTELLO CAMERA COTTURA (A).



11.1.7
Inserire la spina del CAVO DI ALIMENTAZIONE (12) nella presa di rete.

11.1.8
La SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA ILLUMINAZIONE INTERNA, è terminata.



11.1
REPLACING THE INTERNAL LIGHTING LAMP

11.1.1
Open the OVEN DOOR (A).

11.1.2
Remove the glass lid.

11.1.3
Remove the burnt lamp.

11.1.4
Acquire the same type of light/s as the old one/s.

230V-25W HALOGEN LAMP and...

without touching the lamp with bare hands, fit into its housing.

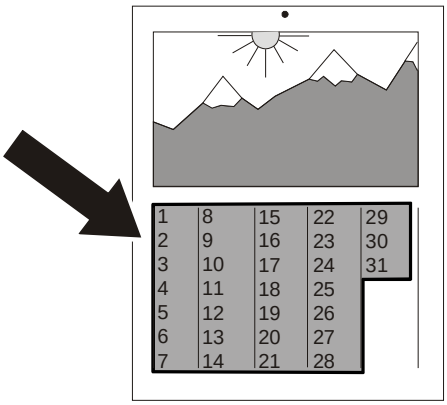
11.1.5
Reposition the light support.

11.1.6
Close the OVEN DOOR (A).

11.1.7
Insert the POWER CABLE (12) plug into the power outlet.

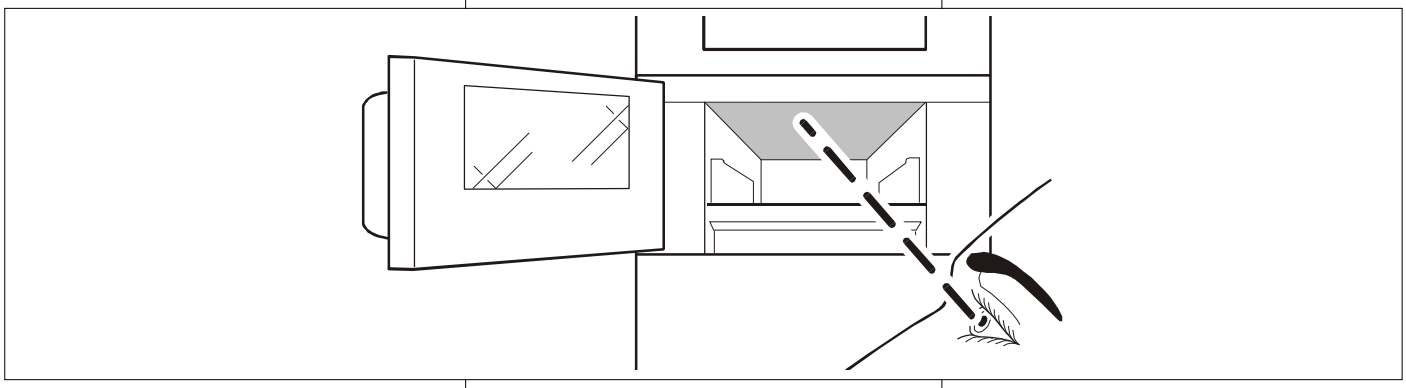
11.1.8
The REPLACING THE INTERNAL LIGHTING LAMP stage has been completed.

11.2
CONTROLLO CIELO DELLA CAMERA DI COMBUSTIONE



11.2.1
*Questa operazione deve essere effettuata **ogni 20 accensioni**.*

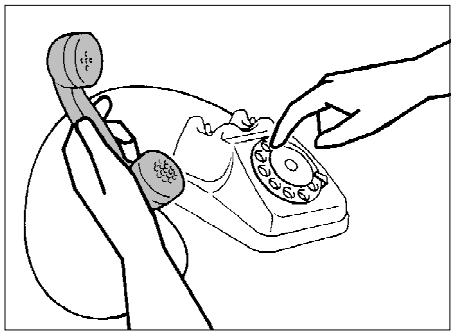
11.2.2
Aprire lo SPORTELLO CAMERA COMBUSTIONE (B).



11.2.3
Con una torcia o quando il fuoco è acceso, verificare lo stato della lamiera nel CIELO della CAMERA DI COMBUSTIONE (B).

- *Se s'intravedono dei fori sulla lamiera chiamare il Vostro Rivenditore Autorizzato per la **sostituzione**.*
- *Se la lamiera è in buono stato continuare ad utilizzarlo.*

11.2.4
Il CONTROLLO CIELO DELLA CAMERA DI COMBUSTIONE, è terminato.



11.3
Per qualsiasi altra MANUTENZIONE STRAORDINARIA, rivolgersi al Vostro Rivenditore Autorizzato.

11.2
CHECKING THE CEILING OF THE FURNACE

11.2.1
This should be done at least **once a 20 accension**.

11.2.2
Open
the FURNACE DOOR (B).

11.2.3
Lighting the interior with a flash-light or when the fire is on, check the condition of the FURNACE CEILING (B).

- If there are holes on the sheet plate call your Authorized Dealer immediately to **replace** the part.
- If the sheet plate is undamaged, continue to use the oven.

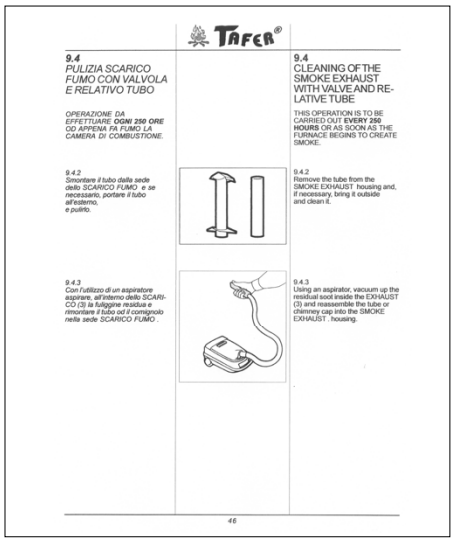
11.2.4
The CHECKING THE CEILING OF THE FURNACE stage has been completed.

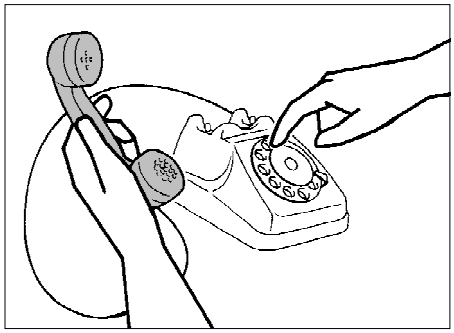
11.3
For any other MAINTENANCE operation contact
an Authorized Retailer.

PARTE 12
ANOMALIE E RIMEDI

ANOMALIA:
Il Forno fà fumo.

RIMEDIO:
Pulire SCARICO TUBO E RELATIVO TUBO (Vedere PARTE 9.4 PULIZIA).


TAFER®
9.4
PULIZIA SCARICO FUMO CON VALVOLA E RELATIVO TUBO
OPERAZIONE DA EFFETTUARE OGNI 250 ORE CIO APPENA FA FUMO LA CAMERA DI COMBUSTIONE.
9.4.2
Smontare il tubo dalla sede dello SCARICO FUMO e se necessario, portare il tubo all'esterno, e pulirlo.
9.4.3
Con l'utilizzo di un aspiratore aspirare, all'interno dello SCARICO (3) la fuliggine residua e rimontare il tubo od il comignolo nella sede SCARICO FUMO .
9.4
CLEANING OF THE SMOKE EXHAUST WITH VALVE AND RELATIVE TUBE.
THIS OPERATION IS TO BE CARRIED OUT EVERY 250 HOURS OR AS SOON AS THE FURNACE BEGINS TO CREATE SMOKE.
9.4.2
Remove the tube from the SMOKE EXHAUST housing and, if necessary, bring it outside and clean it.
9.4.3
Using an aspirator, vacuum up the residual soot inside the EXHAUST (3) and reassemble the tube or chimney cap into the SMOKE EXHAUST housing.
46



Per qualsiasi altro tipo d'Anomalie di funzionamento del Forno TAFER, rivolgersi al ***SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA del RIVENDITORE AUTORIZZATO.***

PART 12
ANOMALIES AND SOLUTIONS

ANOMALY:
The Oven creates smoke.

SOLUTION:
Clean the EXHAUST TUBE AND RELATIVE TUBE (See PART 9.4 CLEANING).

For any other type of operational Anomaly of the DOMUS Oven, contact **TECHNICAL ASSISTANCE of an AUTHORIZED RETAILER.**

PARTE 13
PARTI DI RICAMBIO

PART 13
SPARE PARTS

L' ELENCO PARTI DI RICAMBIO sono da richiedere al Rivenditore Autorizzato e sostituibili senza l'intervento del Manutentore Tecnico.

The following SPARE PARTS are available from your Authorized Dealer and can be replaced without the intervention of the Maintenance Technician.

CODICE ART.	***DESCR. ARTICOLO***	***COD.ART.***	**ARTICLE DESCRIPTION**
	Attizza fuoco		Fire poker
	Griglia porta teglia 428x785		Tray rack 428x785
	Teglia alluminio 430x800x40		Aluminium tray 430x800x40
	Piana refr. gr. inf. 428x795x14		L.ge bottom refr. plat. 428x795x14
	Comignolo nero		Black chimney cap
	Supporto inox piani di cottura		Stainless steel cook. shelf support
	Cielo camera cottura		Oven ceiling
	Pannello laterale camera cottura		Side oven panel
	Pannello posteriore camera cottura		Back oven panel
	Lampada alogena 20w		20w halogen lamp
	Cassetto cenere		Ash tray
	Griglia fuoco		Fire grate

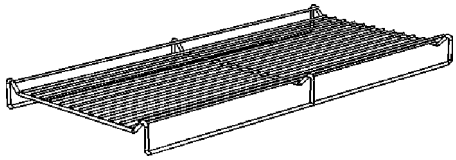
13.1
ACCESSORI

*Ulteriori **accessori** si possono richiedere al Rivenditore Autorizzato.*

DESCRIZIONE

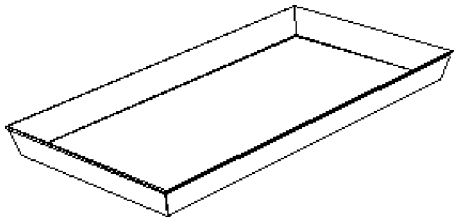
13.1.1
GRIGLIA COTTURA FG

Si utilizza con la Teglia alta 60 millimetri contenente acqua, per cuocere tutti i tipi di carne così migliora il livello di cottura con l'evaporazione dell'acqua ed elimina i fumi.



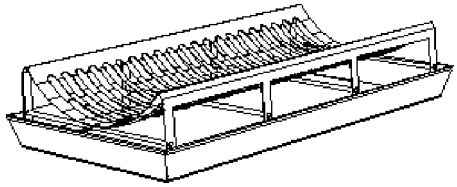
13.1.2
TEGLIA ALLUMINIO (**420x420x60**) - (**420x800x60**)

Si utilizza per contenere acqua quando si usa la Griglia Cottura o per aumentare la capienza dei cibi quando si utilizza come contenitore.



13.1.3
KIT PORCHETTA (**420x800x140**)

Si utilizza per cuocere grandi arrosti (tacchini, oca) o per cuocere la porchetta.



13.1
ACCESSORIES

Other **accessories** are available from your Authorized Dealer.

DESCRIPTION

13.1.1
COOKING RACK FF- FG

Use with the 60 mm H tray; contains water and is ideal for cooking meat; water evaporation improves cooking and eliminates smoke.

13.1.2
ALUMINIUM TRAY (420x420x60**) - (**420x800x60**)**

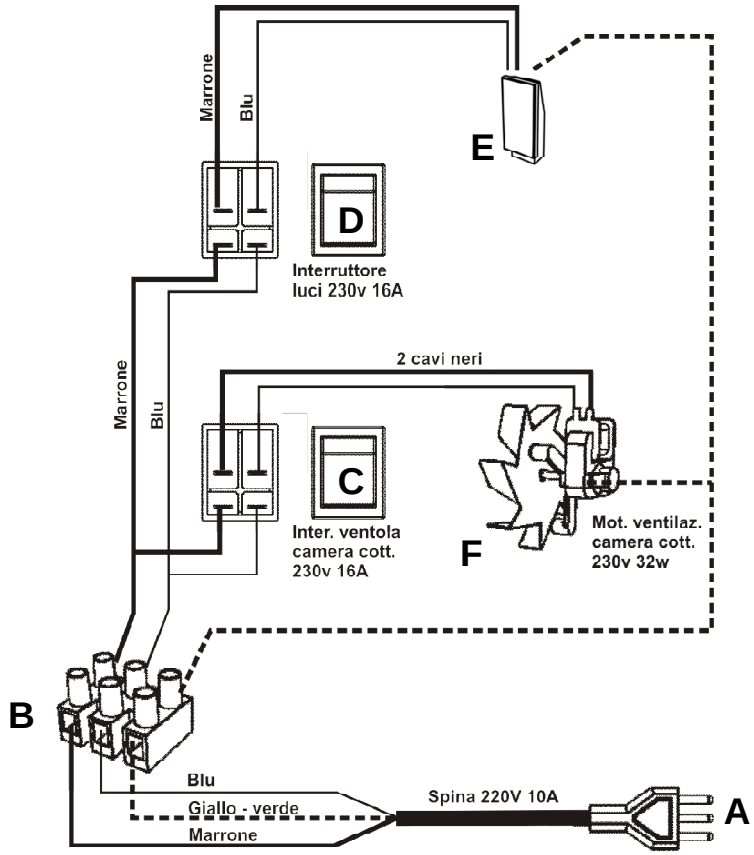
Fill with water when using the Cooking Rack or as container to increase capacity.

13.1.3
ROASTING KIT (420x800x140**)**

Use for large roasts (turkey, goose) or for pork roasts.

PARTE 14
SCHEMA PRATICO IMPIANTO ELETTRICO

PART 14
WIRING DIAGRAM



DESCRIZIONE	***POSIZIONE*** **POS.**	**DESCRIPTION**
SPINA 230V-10A	***A***	230V-10A PLUG
MORSETTI CONNESSIONI	***B***	CONNECTION TERMINALS
INTERRUTTORE VENTOLA CAMERA COTTURA 230V-16A	***C***	230V-16A HEATING FAN SWITCH
INTERRUTTORE LUCI 230V-16A	***D***	230V-16A LIGHTING SWITCH
MODULO PORTALAMPADE 1 LAMPADA DA 220V-20W	***E***	LAMP-HOLDER MODULE 1 - 220V-20W LAMP
MOTORE VENTILAZIONE CAMERA COTTURA 230V-32W	***F***	230V-32W OVEN FAN MOTOR

PARTE 15
ALLEGATI

PART 15
ATTACHMENTS

PARTE 16
INFORMAZIONI DI ASSISTENZA TECNICA

Per qualsiasi necessita di ASSISTENZA TECNICA RIVOLGERSI A:

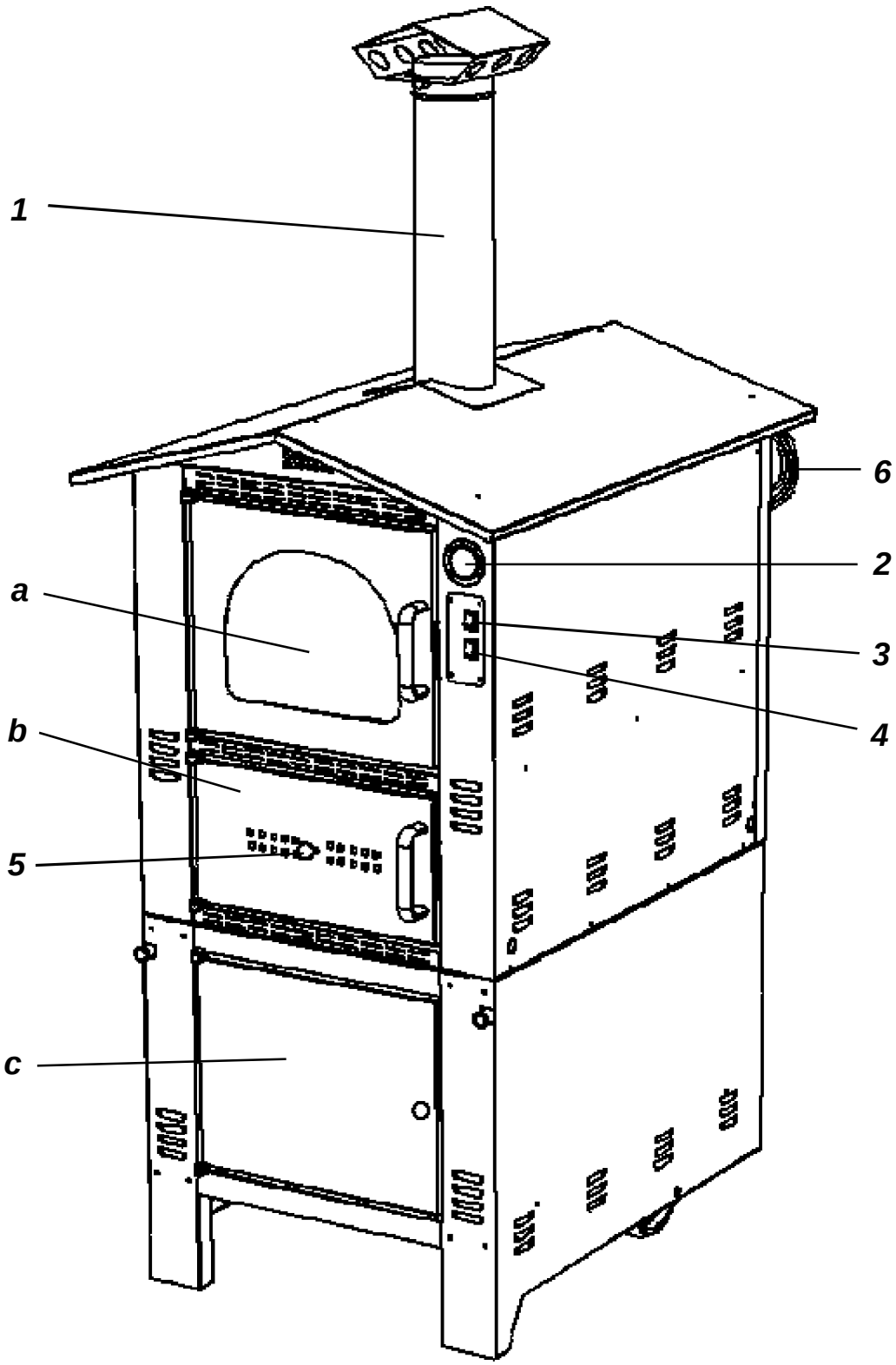
PART 16
TECHNICAL ASSISTANCE INFORMATION

For any need for TECHNICAL ASSISTANCE CONTACT:

PARTE 17
DISPOSIZIONE PANNELLO COMANDI E PARTI DEL FORNO

PART 17
LAYOUT OF CONTROL PANEL AND OVEN PARTS

DESCRIZIONE COMANDI	***POS.***	**CONTROLS DESCRIPTION**
SCARICO FUMO	***1***	SMOKE EXHAUST
TERMOMETRO	***2***	THERMOMETER
INTERRUTTORE LUCE	***3***	LIGHTING SWITCH
INTERRUTTORE VENTILAZIONE	***4***	VENTILATION SWITCH
COMANDO ARIA COMBUSTIONE	***5***	DRAUGHT CONTROL
CAVO ALIMENTAZIONE	***6***	POWER CABLE
SPORTELLO CAMERA COTTURA	***A***	OVEN DOOR
SPORTELLO CAMERA COMBUSTIONE	***B***	FURNACE DOOR
SPORTELLO CARRELLO	**C**	CART DOOR


1
6
2
a
3
4
b
5
c

TAFER®

TECNOLOGIE AVANZATE FORNI E RISCALDAMENTO
OVEN AND HEATING ADVANCED TECHNOLOGIES

TAFER *s.r.l.*
Via del Lavoro n. 57 loc. Ponte Rosso
47835 - Saludecio (RN)
Tel 0541 - 858066 Fax 0541- 857525
www.tafer.it
e-mail: info@tafer.it